50000 избранных рецептов БЛЮД для будней и праздников

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

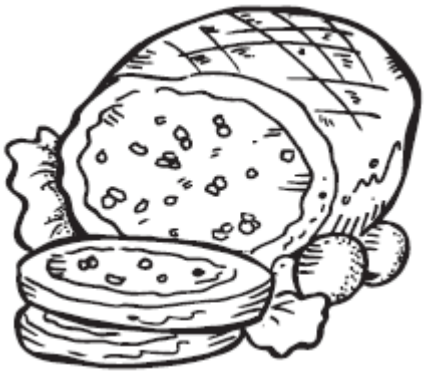
В этой книге собрано 50 000 рецептов приготовления блюд, повседневных, простых по приготовлению, и праздничных, затейливых, приуроченных к торжественным застольям.

Наша книга – незаменимый помощник для каждой хозяйки! Горячие и холодные закуски, салаты, гарниры, плов, соусы, первые блюда, блюда из мяса, рыбы и грибов, кондитерские изделия, – каждый найдет то, что придется ему по вкусу.

Теперь можно не гадать, что приготовить на обед или где найти хороший, проверенный рецепт, – все самое вкусное собрано в нашей книге. Вы сможете использовать рецепты без изменений или взять их за основу для собственного сочинения неповторимой закуски, вкусненького супа, аппетитного второго или удивительного десерта. Книга будет весьма полезна людям любого уровня достатка.

- 50 000 избранных рецептов блюд для будней и праздников
  - Горячие и холодные закуски

50 000 избранных рецептов блюд для будней и праздников
Составитель Кашин С.П.



Издание не содержит в себе информацию, причиняющую вред здоровью, и (или) развитию детей, и информацию, запрещенную для распространения среди детей. В соответствии с пунктом 4 статьи 11 Федерального закона от 29.12.2010 г. N 436-ФЗ знак информационной продукции не ставится

Горячие и холодные закуски

Салат «Вечерний»

Ингредиенты

200 г свинины, 200 г картофеля, 4 яйца, 100 г белой фасоли, 100 г огурцов свежего посола, 20 г зеленого лука, зелень петрушки, 100 г сыра, 1 долька чеснока, 1 ст. л. эстрагона, 1 луковица, 2 лавровых листа.

Для соуса: 150 г сметаны, 3 ст. л. белого вина, сок 1 лимона, соль, 2 ч. л. белого перца, 1 ч. л. уксуса.

Способ приготовления

Отварите свинину без костей в подсоленной воде, для аромата добавьте лавровый лист и луковицу. Затем охладите мясо и порежьте его тонкими ломтиками.

Отварите картофель и яйца, очистите и измельчите. Смешайте их с мясом. Используйте для этого достаточно глубокую и удобную посуду.

Белую фасоль отварите в подсоленной воде до готовности, откиньте на сито, промойте холодной водой. Малосольные огурцы порежьте кубиками. Промойте холодной водой и измельчите зеленый лук и петрушку. Добавьте эти продукты к предыдущим. Засыпьте в салат мелко порезанный чеснок, эстрагон.

Приготовьте соус. Для этого используйте охлажденную сметану. Влейте в сметану тонкой струйкой вино, взбейте миксером. Не переставая взбивать, осторожно добавьте уксус, а затем сок лимона и специи, взбейте винный соус. Заправьте салат приготовленным соусом и тщательно перемешайте. Уложите на блюдо, украсьте тертым сыром и зеленью.

«Амадеус»

Ингредиенты

150 г сельди, 200 г риса, 60 г фисташек, 100 г моркови, 2 ст. л. базилика, 3 ст. л. мускатного ореха, 5 яиц, 150 г маринованных шампиньонов, соль, душистый перец, листья салата.

Для соуса: 200 г сливок, 2 ст. л. винного уксуса, 2 ст. л. орехового масла, 2 ч. л. соли, 2 ч. л. сахарной пудры.

Способ приготовления

Сельдь очистите от костей и мелко нарежьте. Рис хорошо промойте и залейте водой. Вскипятите его, накройте крышкой и варите на слабом огне до готовности. После чего откиньте рис на сито, промойте холодной водой, смешайте с сельдью, посолите и поперчите по вкусу. На дно салатницы выложите эти продукты.

Отварите морковь и яйца. Охладите и очистите их. Затем мелко порубите. Засыпьте морковь и яйца в отдельную посуду. Добавьте измельченный базилик, мускатный орех и маринованные шампиньоны. Все перемешайте, посолите и поперчите по вкусу.

Охлажденные сливки взбейте с сахарной пудрой и солью. Не переставая взбивать, влейте винный уксус. Затем осторожно добавьте ореховое масло. Хорошо перемешайте соус и заправьте вторую часть салата. Уложите ее поверх слоя из сельди и риса. Украсьте все зеленью.

Салат «Фруктовый сад»

Ингредиенты

3 яблока, 3 груши, 10 слив (покрупнее), 1 луковица, 2 помидора, 1 стакан грецких орехов, банан, 1 стакан сметаны, по щепотке соли и сахара.

Способ приготовления Яблоки и груши очистите от кожуры, нарежьте кубиками. Бананы нарежьте дольками. Сливы очистите от косточек и кожицы, разделите пополам. Лук порубите. Помидоры аккуратно нарежьте кубиками. Сложите все в миску и добавьте орехи. Из сметаны, соли, сахара и лука приготовьте соус. Для того чтобы лук не был горьким, порубите его, сложите в дуршлаг и обдайте кипятком. Потом охладите. Заправьте этим соусом салат и перемешайте. Угощение готово. Украсьте его дольками яблока, мандарина и половинками слив.

Салат «Взрыв вкуса»

Ингредиенты

2–3 яблока, 1 персик, 1/2 стакана изюма, 1 стакан консервированных вишен, 200 г творога, 100 г сливок, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления В миске смешайте творог, сливки, сахар и немного соли. Масса должна иметь консистенцию сметаны. Изюм предварительно замочите. Яблоки нарежьте кусочками, из персика выньте косточку и его тоже нарежьте. Смешайте все компоненты с творожным соусом. Переложите салат в салатницу. Украсьте его изюмом и вишнями. Вишни разделите на половинки и удалите косточки. На половинки вишен положите по изюминке.

Салат «Нежное прикосновение»

Ингредиенты

Маленькая дыня, плод манго, 200 г крупной клубники, 1 грейпфрут.

Способ приготовления Нарежьте крупными кубиками дыню и плод манго, клубнику разрежьте крест-накрест. Сложите все это в салатницу и выжмите сок грейпфрута. Сладкие ингредиенты салата приобретут чуть кисловатый привкус. Украсьте этот салат листиками мяты для придания ему свежего и приятного аромата.

Салат «Парижская ночь»

Ингредиенты

3 небольших морковки, 3 яблока, 1/2 стакана грецких орехов, 2–3 ст. л. сгущенного молока, 2–3 ст. л. густой сметаны, 2 ст. л. ликера «Черри», 1 лимон для украшения.

Способ приготовления Яблоки и морковь нарежьте тонкой соломкой. Всыпьте измельченные грецкие орехи. Заправьте салат сметаной, смешанной со сгущенным молоком. Напоследок влейте ликер и хорошенько перемешайте. Салат готов. Переложите его в салатницу на ножке и украсьте. Для украшения возьмите лимон и нарежьте кружочками. Из одного кружочка вырежьте клинышки. Составьте из них одну или несколько «бабочек» и украсьте ими салат.

Салат «Ягодная поляна»

Ингредиенты

1 яблока, 2 банана, по 100 г черники, ежевики, малины, клубники, 2 ст. л. меда, 1 ст. л. лимонного сока, 3–4 листочка мяты.

Способ приготовления Для начала очистите бананы от кожуры. Затем порежьте их кубиками, то же самое проделайте с яблоками и клубникой. Смешайте все с остальными ягодами и сбрызните лимонным соком. Растопите мед и полейте им салат. Все перемешайте. Сверху украсьте половинками клубники и листиками мяты.

Салат «Сладкое ассорти»

Ингредиенты

150–200 г риса, 200 г консервированного ананаса, 40 г изюма, 100 г винограда без косточек, 2 веточки сельдерея, 3 ст. л. уксусной приправы.

Способ приготовления Сварите рис. В готовый остывший рис влейте уксус, смешайте с 2 столовыми ложками сиропа от ананасов и хорошо перемешайте. Затем нарежьте кусочками ананас и вместе с изюмом и виноградом добавьте в салат. Все перемешайте и поставьте в холодильник. Подавать этот салат нужно хорошо охлажденным. К нему можно предложить полусладкое шампанское.

Салат «Американская мечта»

Ингредиенты

Копченый цыпленок, 2 стакана клубники, разрезанной пополам, 1/2 кг консервированных ананасов, 1/2 кг долек мандарина и апельсина, 1/2 стакана майонеза, 3 ст. л. сметаны, 2 ст. л. концентрированного апельсинового сока, 1 ч. л. порошка карри, 5 ст. л. обезжиренного молока, салат, кокосовые хлопья.

Способ приготовления

Перемешайте в миске клубнику и консервированные фрукты. Затем в небольшой миске смешайте майонез, сметану, концентрат апельсинового сока, карри и молоко. Это будет заправка для салата.

Подают этот салат в порционных тарелках. Выложите их листьями салата, положите на них фрукты и кусочки цыпленка, а сверху залейте заправкой. Кокосовые хлопья используйте в качестве гарнира.

Салат «Сон магараджи»

Ингредиенты

1 плод манго, 3 апельсина, 4–5 персиков, 1/2 стакана сока грейпфрута, 1/2 стакана очищенных и поджаренных зерен подсолнуха.

Способ приготовления Очистите апельсин и нарежьте его кубиками. Так же нарежьте очищенные от косточки манго и персик. Смешайте все фрукты в миске и полейте грейпфрутовым соком. Сверху посыпьте семенами подсолнуха.

Салат «На лесной опушке»

Ингредиенты

1/2 кг ягод брусники, 4 ст. л. рубленых орехов, 5 ст. л. меда, 1/2 стакана сливок.

Способ приготовления Бруснику положите в глубокую миску и разомните толкушкой в пюре, добавьте мед и перемешайте. Сливки взбейте в пышную пену и покройте ими салат. Сверху засыпьте орехами. Получился замечательный лесной салат.

Салат «Фруктовая фантазия»

Ингредиенты

Гроздь винограда без семечек, 4 апельсина, 6 ломтиков ананаса, лимонный майонез.

Для заправки: 1 сырое яйцо, 4 ч. л. сахара, 1 ч. л. уксуса, 1/2 стакана оливкового масла, 1 лимон, 1/2 стакана сливок.

Способ приготовления Апельсины и ананас очистите, нарежьте кубиками. Смешайте с виноградом. А теперь приготовьте лимонный майонез.

Способ приготовления майонеза. Взбейте хорошенько яйцо, добавьте в него лимонный сок, соль и сахар. Затем добавляйте по 1 чайной ложке оливковое масло, каждый раз взбивая. Когда смесь загустеет, добавьте взбитые сливки. Для разнообразия окрасьте приправу в какой-нибудь цвет пищевым красителем. Заправьте салат лимонным майонезом и аккуратно перемешайте. Переложите его в салатницу и украсьте спиралью, вырезанной из цедры лимона специальным ножом.

Салат «Райский уголок»

Ингредиенты

1–2 яблока, 200 г ананаса, 100 г салата эскариоль, 200 г креветок, банка майонеза, 50 г хрена.

Способ приготовления Очистите яблоки от кожицы и нарежьте соломкой, ананас нарежьте кубиками, листья салата эскариоль нарежьте соломкой. Смешайте все эти продукты с вареными шейками креветок. В майонез добавьте тертый хрен и заправьте им салат. Посолите. Украсьте салат ломтиками ананаса и вырезанным из яблока цветком.

Салат «Французский деликатес»

Ингредиенты

750 г улиток, 1–2 луковицы, 1 средних размеров морковка, 30 г сельдерея, лавровый лист, 250 г соуса-винегрета, немного тимьяна.

Способ приготовления Вымойте и вычистите улиток, как следует промойте и, доведя воду с улитками до кипения, выключите газ. Отвар слейте и вновь залейте улитки холодной водой, прибавив мелко нарубленные сельдерей, морковь и лук, а также тимьян, лавровый лист и посолите. Теперь варите улиток долго, в течение 2–3 часов. Когда будет готово, охладите и при помощи вилки выньте их из раковин и залейте соусом. Украсьте салат завитками из зеленого лука. Возьмите несколько стрелок и острым ножом сделайте продольный разрез на каждой, но не до конца. Листики сами свернутся в кудряшки. Ваш салат готов. Его можно подавать к столу.

Салат «Экзотика»

Ингредиенты

300 г филе скумбрии, 100 г крабового мяса, яйцо, сваренное вкрутую, 100 г маслин, 1 средних размеров персик или нектарин, 1/2 банки майонеза, лимон, зелень, специи.

Способ приготовления

Сначала приготовьте маринад: уксус, растительное масло и воду (все по 1 ст. л.) слейте в миску и добавьте 1 ч. л. лимонного сока, 1/2 ч. л.лимонной цедры, соль и сахар. Затем мелко нарежьте рыбу и залейте ее маринадом. Прижмите каким-нибудь кирпичиком и дайте постоять под грузом около часа. А сами тем временем очистите плоды Востока от косточек, смешайте их с крабовым мясом, нарезанным персиком или нектарином, заправьте специями, зеленью, майонезом и соком лимона. Измельчите яйцо и добавьте туда же. У вас получился соус, которым и надо залить рыбу.

Этот салат лучше подать в неглубоком блюде, а не в вазе.

Салат «Звезда Востока»

Ингредиенты

1 стакан стручков зеленой фасоли (нарежьте их потом покрупнее), 1/2 кг картофеля (его тоже нарежьте ломтиками), 1 баночка зеленого горошка, 1 болгарский перец, зеленый лук, 1/4 стакана белого винного уксуса, 1 ст. л. горчицы, смешанной с медом, 1 ст. л. соевого соуса, 1 ч. л. кунжутного семени, 1 ч. л. кунжутного масла (кунжутные семена и масло надо немного поджарить, но не вместе), перец по вкусу, 1 кокос.

Способ приготовления Фасоль сварите. Возьмите кастрюлю побольше и смешайте в ней вареные фасолевые стручки, картофель, горошек, лук и болгарский перец. Салат почти готов, но его нужно заправить. В миску влейте уксус, горчицу, соевый соус, кунжутное масло, кунжутное семя и черный молотый перец. Осторожно все перемешайте. И этим соусом заправьте овощи и бобы. Теперь самое главное – звезда Востока. Возьмите очищенный кокос и настругайте его в виде тонких длинных полосок. Из этих полос сделайте так называемую «хризантему». Попросту уложите полоски на салате расходящимися от центра лучами. Дайте салату настояться в холодильнике 2 часа.

Салат «Солнечное лето»

Ингредиенты

10 желтых цветков одуванчика, 3 листочка одуванчика, 2–3 ст. л. масла, 5 ст. л. кефира, 1 маленькое манго.

Способ приготовления Вымойте листья и уложите на блюдо. Лепесточки одуванчика отделите от зеленой чашечки. Манго измельчите. Смешайте лепестки одуванчика с творогом, манго и кефиром. Приготовленную смесь выкладывайте на листья одуванчика. Украсьте салат цветками одуванчика. Уложите их по кругу по краю блюда.

Салат «Пикантные подробности»

Ингредиенты

1/2 кг спаржи, 1 ст. л. сливочного масла, 200 г куриной грудки, 10 ст. л. растительного масла, 2 стебля сельдерея, 200 г шампиньонов, 200 г сыра, 1 яблоко, 1 манго, 150 виноградных помидоров, 1 головка салата лолло бионда, 4 ст. л. винного уксуса, 2 ч. л. горчицы, соль, сахар, черный молотый перец.

Способ приготовления Очистите спаржу, разрежьте пополам, поперек и варите в подсоленной воде 15–20 минут, добавьте в воду немного сахара и сливочного масла. Далее возьмите филе курицы, посолите, поперчите и обжарьте в растительном масле. Когда курица будет готова, нарежьте ее ломтиками. Шампиньоны тоже нарежьте и обжарьте. Готовый сельдерей нарежьте на кусочки. Сыр, яблоко и манго нарежьте кубиками. Томаты разрежьте пополам. Нарежьте салат и все приготовленные компоненты перемешайте в миске. Осталось заправить салат соусом. Для его приготовления смешайте растительное масло, уксус, горчицу, соль, перец и сахар. Полейте салат этим соусом и подавайте к столу.

Салат «Пища богов»

Ингредиенты

1/2 вилка нашинкованной капусты, 1 стакан очищенной и нарезанной джикамы, 1 нарезанный нектарин, 3 ст. л. майонеза, 1 маленькая нарубленная луковица, по 1 ст. л. измельченного болгарского перца и петрушки, 1 ст. л. яблочного уксуса, 2 ч. л. сахара, молотый красный перец на кончике ножа.

Способ приготовления В большой миске смешайте капусту, джикаму, нектарин и красный лук. Приготовьте соус. Смешайте майонез, сладкий перец, петрушку, уксус, сахар и красный молотый перец. Этой смесью залейте капустную смесь. Все перемешайте и поставьте в холодильник на пару часов. Подавать этот салат нужно с гарниром из красной капусты.

Салат «Сердце ангела»

Ингредиенты

300 г замороженных артишоков, 1/2 стакан красного винного уксуса, 2 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. измельченного базилика, 1 ст. л. нарезанной петрушки, несколько листьев салата, 2 небольших помидора, разрезанных на 4 дольки, 200 г консервированного тунца, 2 стакана мелких отваренных грибов, 100 г сыра моцарелла, нарезанного соломкой, специи по вкусу.

Способ приготовления

Если вы купили мороженый артишок, то он должен быть в упаковке. Внимательно прочитайте инструкцию и сварите его так, как там написано.

Пока ваш артишок варится, приготовьте заправку. Листья салата выложите на сервировочные тарелки. Поверх листьев положите артишок, томаты, рыбу, грибы и сыр. Сбрызните салатной заправкой. Салат готов к употреблению.

Способ приготовления заправки. Смешайте оливковое масло, уксус, базилик, петрушку, посолите и поперчите.

Салат «Розовая мечта»

Ингредиенты

1 манго, щепотка измельченных лимонных корок, 3 ст. л. лимонного сока, 1 ст. л. оливкового масла, 2 ст. л. меда, 1 маленький острый перец, очищенный от семян и измельченный, 1/2 кг свежих креветок, 3 стакана воды, 4 стакана свежего шпината.

Способ приготовления Для начала займитесь манго. Очистите плод от кожицы и извлеките косточку. Срежьте с нее мякоть. Четверть плода манго, лимонные корки, лимонный сок, оливковое масло, мед и перец поместите в миксер и тщательно перемешайте. Охлаждайте смесь в течение 3 часов. Далее возьмите креветки, очистите их и варите в течение 2–3 минут с момента закипания воды. Затем слейте воду и поставьте в холодильник на 3 часа. Возьмите миску и выложите в нее охлажденные и разрезанные надвое креветки, манго и шпинат. Перемешайте и переложите в салатницу, перед подачей к столу залейте манговым пюре.

Салат «Лунный свет»

Ингредиенты

1 кочан «ледяного» салата, 200 г помидоров, пучок зеленого лука, 2 стручка сладкого желтого перца, 200 г молодых стручков гороха, 1 банка сердцевинок артишоков, 250 г консервированных абрикосов, 100 г грецких орехов, 200 г тертого сыра «Эдам», 150 г сметаны, 1 ст. л. томатной пасты, 1 ст. л. шерри, соль и черный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления Вымойте салат и нарежьте полосками. Лук – кольцами, а перцы настругайте тонкой соломкой. Стручки гороха недолго варите в кипящей подсоленной воде. Слейте воду из абрикосов и артишоков. Возьмите большую миску и смешайте все перечисленные ингредиенты с орехами и сыром. Перемешайте хорошенько сметану с томатной пастой и шерри, приправьте солью и перцем. Выложите все в салатницу и подавайте к столу. Сверху украсьте его сердечками артишоков.

Салат «На дне морском»

Ингредиенты

1 кг свежих очищенных мидий, 1/2 кг свежих очищенных морских моллюсков, 3 небольших кальмара, 1 ст. л. оливкового масла, 300 г очищенных вареных креветок.

Для приправы: 1/3 стакана оливкового масла, 2 ст. л. лимонного сока, 1 ст. л. мелко нарезанной зелени петрушки, 1 измельченный зубчик чеснока, 1 ст. л. сушеных каперсов, соль и перец.

Способ приготовления

Положите мидии в кастрюлю с водой и накройте крышкой. Варите на сильном огне 5 минут, пока мидии не откроются. Снимите с огня и выньте их из раковин. В той же воде сварите морских моллюсков. Отделите голову кальмара от туловища, удалите скелет. Снимите кожицу и нарежьте туловище кольцами. Отрежьте щупальца и туловище кальмара и тушите 2 минуты, пока мясо не станет мягким. Переложите в глубокое блюдо и добавьте другие морепродукты. Теперь приготовьте приправу.

Для приготовления приправы смешайте все ингредиенты. Полейте этим соусом салат и поставьте в холодильник на 2 часа.
Для украшения возьмите 3 креветки. Сделайте разрез вдоль каждой креветки и удалите жилку. Положите креветку набок и надрежьте ее пополам вдоль от груди до хвоста. Разверните креветку хвостом наружу, чтобы она напоминала бабочку. Украсьте «бабочками» вазу с салатом и подавайте к столу.

Салат «Банановые кущи»

Ингредиенты

5 бананов, 6–7 плодов киви, 200 г майонеза, соль, перец и специи по вкусу.

Способ приготовления

Очистите бананы и киви от кожуры, нарежьте кубиками. Добавьте соль и перец, заправьте майонезом. Затем осторожно перемешайте, чтобы не получилась каша. Выложите в салатницу и подавайте к столу.

Для украшения киви нарежьте тонкими кружочками, затем разрежьте их пополам и сложите половинки вместе выпуклыми сторонами наподобие бабочки. Усики у бабочки можно сделать из тоненьких полосочек цедры апельсина или лимона.

Салат «Морские виртуозы»

Ингредиенты

1 банка морской капусты, 2–3 яблока, 200 г крабового мяса, 1 стакан сметаны, 1/2 стакана изюма, 2 ст. л. меда.

Способ приготовления

Откройте банку с капустой и выложите ее содержимое в миску, добавьте натертые на терке яблоки, ошпаренный кипятком изюм и мелко нарезанное крабовое мясо. В миске поменьше смешайте мед со сметаной. Этим соусом заправьте салат и перемешайте.

Для украшения возьмите 3 сильно замороженные крабовые палочки и осторожно разрежьте один конец острым ножом в виде метелки. Отогните получившиеся полоски, чтобы они не отломились. Воткните «метелки» в салат, перед тем как подать его к столу.

Салат «Подводное царство»

Ингредиенты

1/2 кг свежих креветок в панцирях, 2 измельченных зубчика чеснока, щепотка измельченных лимонных корочек, 1/4 стакана лимонного сока, 2 ст. л. оливкового масла, 2 ст. л. мелко нарезанного зеленого лука, 1/4 стакана измельченного свежего острого перца, 2 ст. л. измельченной зелени петрушки, 1/2 ч. л. сахара, 1/4 ч. л. черного молотого перца, листья салата, 1 средней величины папайя или манго, очищенные, освобожденные от зерен и нарезанные.

Способ приготовления Очистите креветки и положите в кастрюлю, влив туда 4 стакана воды. Варите 2 минуты. Затем остудите под струей холодной воды и обсушите. Далее возьмите пластиковый пакет, поместите в него чеснок, лимонные корки, лимонный сок, оливковое масло, лук, острый перец, петрушку, сахар, соль и черный молотый перец. Хорошо перемешайте и выложите в него готовых креветок. Потрясите пакет, чтобы креветки покрылись маринадом. Положите в холодильник на 3 часа, время от времени встряхивая. Перед подачей к столу высушите креветок, чтобы на них не осталось маринада. Выложите на дно блюда листья салата, а на них – креветки. По краю блюда можете поместить ломтики папайи или манго.

Салат «Сладкие корзиночки»

Ингредиенты

200 г грейпфрута, 200 г белого винограда, 200 г розового винограда, 200 г ананаса, 200 г бананов, 200 г мандаринов, 5 апельсинов, 1 банка майонеза.

Способ приготовления Грейпфрут нарежьте кубиками. Белый и розовый виноград очистите от семян, ананас также нарежьте кубиками. Очистите бананы и нарежьте их в виде полумесяца. Мандарин очистите от кожуры и разделите на дольки, а дольки очистите от кожицы. Апельсины разрежьте пополам, а из кожуры сделайте «корзиночки». Апельсиновый сок используйте для разбавления майонеза. Приготовленной массой наполните «корзиночки».

Салат «Парис и Елена»

Ингредиенты

Несколько сочных болгарских перцев разных цветов, 200 г грибов, 200 г спаржи, 200 г мандаринов, 20 г уксуса, 40 г оливкового масла и 40 г коньяка.

Способ приготовления

Перчики очистите от сердцевины и испеките в духовом шкафу. Затем охладите и осторожно снимите кожицу. Сварите грибы и нарежьте их соломкой, мандариновые дольки очистите от кожицы и смешайте их с грибами и головками вареной спаржи. Заправьте уксусом, оливковым маслом, коньяком и солью по вкусу. Осторожно перемешайте.

В остывшие печеные перчики ложкой положите салатную массу и уложите перцы на блюдо.

Салат «Мечта гурмана»

Ингредиенты

500 г филе свежей скумбрии, 1/2 кг молодого картофеля, 2–3 корнишона, 2 небольших пастернака, 1/2 стакана соцветий брокколи, полбанки зеленого горошка, 1 банка майонеза, 50 г белого хлеба, 1 стакан сливок, 1 ст. л. сливочного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Овощи мелко нарежьте, замочите приготовленную корочку хлеба в сливках. Далее смешайте ее с рыбным филе и пропустите через мясорубку. Пюре должно получиться однородное. В него добавьте масло, сливки, яичные белки, затем взбейте эту массу и посолите. Из того, что у вас получилось, сделайте фрикадельки и сварите.

Теперь возьмите салатницу и выложите в нее нарезанные овощи, на них – фрикадельки, предварительно остудив их. Сверху все это великолепие полейте майонезом.

Салат «Экзотическое рандеву»

Ингредиенты

Корнишоны, вареные яйца, 1 стакан вареного риса, 1 банка консервированного тунца, маслины.

Способ приготовления Возьмите яйца, корнишоны и нарежьте кубиками. Откройте баночку консервированного тунца и добавьте к ним. Сюда же всыпьте рис, маслины, очищенные от косточек, и перемешайте. Залейте салат заправкой. Перемешайте еще раз.

Способ приготовления заправки. В оливковое масло добавьте соль, перец и неострую горчицу. Перемешайте, и соус готов. Выложите готовый салат в вазу и займитесь украшением. Салатницу возьмите в форме рыбы, а сверху выложите в виде мозаики из зерен кукурузы и зеленого горошка рыбью чешую. Глаз сделайте из маслины.

Салат «Чаша изобилия»

Ингредиенты

1 плод папайи, 1 дыня, 1 ананас, 2–3 апельсина, 5–6 плодов киви, 1 маленький лимон.

Способ приготовления Разрежьте дыню пополам и очистите от семян. Внутрь каждой половинки положите нарезанные кубиками ананас, апельсины и киви. Из папайи выжмите сок и смешайте с соком лимона. Заливать салат соком нужно непосредственно перед подачей к столу. Есть его нужно особым образом. Зачерпывайте ложкой салат, отделяя при этом мякоть дыни.

Салат «Грибной сюрприз»

Ингредиенты

5 сваренных вкрутую яиц, 5 сухих грибков, 1/2 кг ветчины, несколько свежих круглых помидоров, черная икра, специи, зелень.

Способ приготовления Срежьте яйца с тупого конца, выньте и измельчите желтки. Просто разотрите их руками. Предварительно сваренные грибы и мелко нарезанную ветчину обжарьте на растительном масле, не забудьте посолить и поперчить. Смешайте эту массу с икрой и желтком. Наполните этим фаршем яйца, а из помидоров соорудите «шляпки» для «грибов» (просто разрежьте их пополам). На эти «шляпки» из измельченного желтка прилепите пятнышки, как у мухомора. А теперь возьмите плоское блюдо или поднос, расставьте на нем «грибы-мухоморы» и рассыпьте между ними мелко нарубленную зелень, как будто это трава. Блюдо готово, его можно подавать к столу. Вот увидите, гости проглотят ваши «мухоморы», не обращая внимания на их «ядовитость».

Салат «Робинзон Крузо»

Ингредиенты

1 стакан вареной мелко нарезанной говядины, 1/2 стакана сельдерея, 1/2 стакана нарезанного кубиками апельсина, 1/2 стакана французской приправы, 4 авокадо, несколько маслин для украшения.

Для приправы: 1 ч. л. лимонного сока, 1/4 стакана оливкового масла, 1/4 стакана грейпфрутового сока, соль и паприка на кончике ножа.

Способ приготовления

Для приправы взбейте оливковое масло и грейпфрутовый сок. Добавьте к ним лимонный сок и на кончике ножа соль и паприку. Это и есть приправа.

Теперь займитесь приготовлением салата. Смешайте в миске сельдерей, говядину, апельсин и заправьте приготовленной приправой. Авокадо очистите от кожицы, разрежьте пополам и выньте середину. Внутрь половинок авокадо положите салат и залейте майонезом. Можно подавать к столу. Но сначала украсьте его зелеными маслинами, а подавать к столу его лучше на листке латука.

Салат «Воздушный поцелуй»

Ингредиенты

1/2 кг чернослива, 1 стакан грецких орехов, взбитые сливки, сахар.

Способ приготовления

Замочите чернослив на ночь в горячей воде. Утром, когда он набухнет, выньте косточки и разделите ягоды пополам. Измельчите стакан грецких орехов и смешайте их со взбитыми сливками и сахаром. Нафаршируйте этой массой каждую половинку. Если вы любите «погорячее», вместо сливок с сахаром можете использовать майонез.

Уложите чернослив на тарелку и поставьте в центр стола. Это блюдо займет действительно центральное место среди всех остальных кушаний.

Салат «Бахчисарайский фонтан»

Ингредиенты

4 стакана дыни, нарезанной шариками, 2 айвы, острый сыр, маслины, болгарский перец, нарезанный ломтиками, 1 банка майонеза, 1 стакан ананасного сока, 1/2 стакана взбитых сливок, 2 ст. л. лимонного сока, лист латука.

Способ приготовления На блюдо положите латук. На него – дынные шарики. Айву очистите от косточек и разделите пополам. В каждую дольку положите по 1 чайной ложке острого сыра, а сами дольки уложите вокруг дынных шариков. Украсьте салат сладким перцем и дольками маслин. Приправьте соусом, приготовленным из майонеза, сока ананаса, сока лимона и взбитых сливок.

Салат «Конвертики с секретом»

Ингредиенты

1 стакан макаронных изделий, 2 стакана замороженной смеси из гороха и моркови, 1/2 кг отварной ветчины, нарезанной кубиками, зеленый лук, 1 стакан йогурта, 4 средних помидора, нарезанных ломтиками, 2 сладких перца, нарезанных половинками колечек, несколько капустных листьев.

Способ приготовления В кипящую воду бросьте макаронные изделия и смесь из гороха и моркови. Варите 5–10 минут. Затем промойте в дуршлаге под холодной водой. Переложите все из кастрюли в миску и добавьте ветчину и зеленый лук. Заправьте йогуртом, смешанным с укропом, хорошо перемешайте и дайте настояться в холодильнике 4 часа. Перед подачей к столу перемешайте салат с томатами и перцем. Отварите листья капусты, как для голубцов, охладите и выложите салат порциями на каждый лист, завернув их и перевязав перышками зеленого лука.

Салат «Гнездо кукушки»

Ингредиенты

3–5 вареных спаржи, 5 корнишонов, 3 яблока, 1 головка чеснока, 3 ст. л. творога, 3 вареных яйца, большой лист капусты, зелень и майонез.

Способ приготовления Все продукты мелко нарежьте и перемешайте. Посолите, заправьте майонезом и перемешайте еще раз. Капустный лист ошпарьте кипятком и положите на тарелку. На нем из приготовленной зелени «свейте» подобие гнезда и выложите в него салат. Салат накладывайте в порционные тарелки вместе с веточками зелени.

Салат «Дары Посейдона»

Ингредиенты

1 кг мидий с раковинами, 30 г оливкового масла, 100 г белого вина, 2 лимона, 1 морковка, зелень.

Способ приготовления Очистите раковины мидий от наростов и вымойте. В сотейник положите мелко нарубленные морковь, сельдерей, репчатый лук и лавровый лист, а на них раковины с мидиями. Влейте белое вино и варите 15–20 минут, пока мидии не раскроются. Затем удалите обе створки раковины. Отвар от раковин слейте через салфетку, добавьте в него оливковое масло, лимонный сок и этим соусом залейте мидии. Варите их в течение 10–15 минут, добавив мелко нарезанную зелень петрушки. Подавать мидии следует в охлажденном виде вместе с соусом. Уложите их на блюдо на створки раковин.

Салат «Таинственный остров»

Ингредиенты

Ананас, клубника, мандарины, банан, сливки, сахар.

Для желе: желатин, ягоды брусники.

Способ приготовления

Фрукты берите в любом количестве. Нарежьте их мелкими кусочками и уложите на большое блюдо так, чтобы они не занимали всю площадь. Форма «острова» – на ваше усмотрение. Положите слой ананаса, затем слой банана и залейте сливками, смешанными с сахаром. Далее – слой мандарина и слой клубники и тоже залейте сливками. Старайтесь, чтобы салат лежал не горкой, а ровным слоем. Затем приготовьте желе и залейте им сверху салат.

Поставьте в холодильник, а когда все будет готово, украсьте веточкой мелиссы или мяты и несколькими ягодами брусники.

Салат «Морской пейзаж»

Ингредиенты

1/2 кг лапши в виде спирали, 1 огурец (большого размера), 1 банка кукурузы, 1/2 кг копченого лосося, 2 лимона, 300 г йогурта, 300 г сметаны, горчица, укроп, соль.

Способ приготовления

Макароны сварите и охладите. Возьмите огурец, разрежьте вдоль, а затем каждую половинку еще на 4 части. Зерна выньте чайной ложкой. Кукурузу смешайте с макаронами и нарезанным лососем. Этой массой наполните огурцы. Лимон нарежьте дольками. Из второго лимона выжмите сок. Смешайте его с йогуртом, сметаной и 2 ст. л. горчицы.

Этим соусом равномерно полейте все «кораблики». Украсьте рубленым укропом и дольками лимона. Можно также сделать «кораблики» из яиц. Для этого возьмите одно вареное яйцо, разрежьте его вдоль, выньте желток, а в чашечку из белка воткните вырезанный треугольником сыр, как парус. И все это великолепие украсьте взбитой сметаной, имитируя морскую пену.

Салат «Волшебное лакомство»

Ингредиенты

20 абрикосов, 200 г творога, 4 ст. л. измельченных грецких орехов, 1 ст. л. меда, 1/2 стакана сливок.

Способ приготовления Разрежьте абрикосы пополам и удалите косточки. Возьмите творог, протрите его через сито, добавьте орехи, мед, сливки и все хорошо перемешайте. Наполните половинки абрикосов приготовленной массой и уложите на блюдо.

Суп-салат «Эдемский сад»

Ингредиенты

Консервированные фрукты с сиропом (около 500 г), 100 г сливок, 150 г бисквита, апельсин, лед.

Способ приготовления Возьмите глубокую миску и выложите на нее фрукты, очищенные от семян и косточек, залейте сиропом, добавьте сливки, апельсин и кубики льда. К этому фруктовому супу-салату подайте кусочки бисквита.

Салат «Карнавал в Рио-де-Жанейро»

Ингредиенты

200 г сельдерея, 200 г яблок, 200 г бананов, 200 г мандаринов, 200 г винограда, 1 баночка майонеза.

Способ приготовления

Сельдерей и яблоки нарежьте соломкой, бананы – кружочками, а мандарины разделите на дольки и очистите от кожицы. Смешайте все это с виноградом (без косточек), заправьте майонезом. Перемешайте и выложите в салатницу.

Перед подачей к столу украсьте салат дольками мандарина и ягодами винограда.

Салат «Акапулько»

Ингредиенты

100 г муки, 1 банка красной фасоли, 1 банка кукурузы, по 1 стручку красного и зеленого болгарского перца, бутылка острого соуса, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

К этому салату подают мексиканские лепешки. Для их приготовления смешайте в миске муку и соль. А теперь осторожно влейте 50 г воды, постоянно помешивая. Вымесите тесто, накройте миску крышкой и дайте постоять 15 минут. Затем разделите тесто на 4 части, раскатайте тоненькие лепешки и обжарьте на тефлоновой сковороде по 1 минуте с каждой стороны. Когда лепешки будут готовы, разрежьте их на 8 частей.

Откройте банки с фасолью и кукурузой, выложите их содержимое в дуршлаг и промойте водой. Когда вода стечет, выложите их в миску и добавьте нарезанные кубиками перцы. Заправьте салат острым соусом и дайте хорошенько настояться.

К столу подавать его нужно, разложив в порционные вазочки, вместе с лепешками.

Салат «Ноктюрн»

Ингредиенты

2 яйца, 2 персика, 300 г отварного мяса, 100 г зеленого горошка, 1 средняя небольшая спаржа, майонез, 1 апельсин, соль, зелень, 1 луковица.

Способ приготовления

Нарежьте мясо соломкой, персик (без косточки) и отваренную спаржу кубиками. Лук мелко порубите. Сложите все в салатницу, добавьте туда горошек, порубленное яйцо и майонез. Осторожно перемешайте. Осталось украсить салат. Из долек апельсина и зелени сделайте «цветочек».

Можете приступать к дегустации.

Салат «Прогулка по Амстердаму»

Ингредиенты

200 г сыра, 100 г шампиньонов, 2 стручка болгарского перца, 2 яблока, 1 апельсин или 2 мандарина.

Для соуса: 200 г йогурта, 1 ч. л. горчицы, 3 ч. л. меда, 2 ст. л. лимонного сока, цедра 1 апельсина.

Способ приготовления

Нарежьте сыр и очищенные от кожицы и сердцевины яблоки кубиками. Шампиньоны потушите (не травить же гостей сырыми грибами) и разрежьте пополам. Болгарские перчики очистите от семян и нарежьте кольцами. Перемешайте их с дольками мандарина. Если у вас апельсин, то очистите его от кожуры, поделите на дольки, которые разрежьте поперек на несколько частей.

Все ингредиенты для соуса соедините и хорошо перемешайте. Приготовленной смесью полейте салат.

Хорошо перемешайте. Салат получится пестрым, украсьте его спиралью из кожуры апельсина.

Салат «Меч самурая»

Ингредиенты

1 стакан риса, 200 г жареной или вареной говядины, 2 апельсина, 1 ст. л. муки, 125 г растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления Отварите рис в 2 стаканах воды. Взбейте хорошенько желток одного яйца, 1 ст. л. уксуса, столько же сахара, соль. Добавьте растительное масло. Выжмите сок из апельсина и разбавьте его водой. Разведите в этой воде муку и смешайте с майонезом. Рис, мясо и апельсин перемешайте. Сбрызните лимонным соком и подавайте к столу, предварительно охладив. Будет забавно, если вы сервируете этот салат палочками и проследите за тем, как ваши гости будут мучиться, пытаясь попробовать вашу стряпню.

Салат «Колизей»

Ингредиенты

2 стакана вареных кукурузных зерен, 1/2 стакана йогурта, 2 ст. л. нежирной сметаны, 2 ч. л. оливкового масла, 1/4 ч. л. кумина, 1/4 ч. л. горчичного семени, 1 маленький острый перчик, очищенный от семян и мелко нарезанный соломкой, соль по вкусу.

Способ приготовления Возьмите зерна кукурузы, йогурт, сметану и соль и смешайте все это в миске. Соедините масло, кумин, горчичное семя и острый перец и поджаривайте на сковороде около 5 минут, до тех пор, пока горчичное семя не начнет «танцевать» (только смотрите, не перегрейте, иначе семечки и вовсе выпрыгнут из сковороды!). Возьмите миску с кукурузной смесью и добавьте в нее смесь со сковороды. Подавать этот салат можно как в горячем, так и в холодном виде. Перед подачей выложите дно тарелки листьями салата и сверху посыпьте ваше кушанье нарезанным соломкой сладким перцем.

Салат «Визави»

Ингредиенты

200 г вишни, 100 г груш, 100 г яблок, 100 г сыра, 4 тоста, 1/2 стакана творожного соуса, 2 ст. л. сливок, листья салата.

Способ приготовления

Выложите блюдо листьями салата. Посередине положите тосты, сверху – ломтики фруктов. Залейте все творожным соусом, в который добавьте сливки. Сверху посыпьте тертым сыром.

Украсьте салат «бабочками» из лимона. Лимон нарежьте на тонкие кружочки. Из кружочков вырежьте два клинышка: один побольше, другой поменьше. Из этих «крылышек» сделайте «бабочку». А «усики» сделайте из тонких полосок красного перца чили.

Салат «Андалузские ночи»

Ингредиенты

50 г белого хлеба без корки, 700 г помидоров, 1 корнишон, 1/2 ст. л. уксуса, 2 ст. л. майонеза, 1 ч. л. сахара, 1/2 ст. л. тертого лука, нарубленная зелень петрушки, черный и красный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Ошпарьте кипятком помидоры и осторожно снимите с них кожицу. Один помидор смешайте с размягченным хлебом и взбейте в миксере. В полученную смесь добавьте майонез, разбавленный уксусом. Влейте сюда 1/2 л воды, посолите, поперчите, добавьте сахар и тертый лук. Оставшиеся помидоры и огурец освободите от семян, нарежьте кубиками и положите в суп.

Посыпьте суп-салат зеленью петрушки и подавайте к столу с кусочками льда.

Салат «Обед Цезаря»

Ингредиенты

1/2 стакана творога, 1 стакан кетчупа, 1 яйцо, мелко нарезанное, зеленый лук, 1 ст. л. маринованной приправы, 1,5 стакана отварного порубленного мяса цыпленка, 1/2 стакана нарезанного сельдерея, 1/2 стакана нарезанного болгарского перца, листья салата, 2 ст. л. миндаля, нарезанного и поджаренного.

Способ приготовления Поместите в шейкер творог и кетчуп. Хорошенько перемешайте. Выложите творожную массу в миску и добавьте яйцо, лук, маринованную приправу и соль. В другой миске смешайте нарезанного цыпленка, сельдерей и перец. Соедините содержимое обеих мисок. Осталось добавить заправку и осторожно, чтобы не получилась каша, смешать. Закройте миску крышкой и поставьте в холодильник на сутки. Перед подачей к столу приготовленное кушанье нужно выложить в сервировочные тарелки на листья салата и посыпать обжаренным миндалем.

Салат «Звездное небо»

Ингредиенты

2 яблока, 2 персика, 1 кокос, 1 банан, 3 ст. л. ликера киви, 200 г шоколадной пасты.

Способ приготовления

Возьмите стеклянную глубокую вазу, на ее дно уложите слой нарезанных кубиками яблок, сбрызните их ликером и пересыпьте кокосовой стружкой, далее – слой персика (тоже порезанного на кубики), несколько капель ликера и еще один слой кокоса, и последний слой из кружочков банана, также сбрызнутых ликером и засыпанных стружкой кокоса. В заключение намажьте шоколадной пастой этот кулинарный шедевр и из мелких стружек кокоса сделайте «звездочки». Перед употреблением салат накладывают на тарелку и перемешивают.

Этот слоеный торт-салат украсьте свечами и подайте к праздничному столу в день рождения.

Салат «С Новым годом!»

Ингредиенты

1 банка консервированных кальмаров, 2 соленых огурчика, 4 отварных картофелины, 1 яблоко, 1/2 стакана консервированных оливок без косточек, 3 сваренных вкрутую яйца, 1 баночка горошка, 1 баночка майонеза, зеленый лук.

Способ приготовления

В большую миску натрите на крупной терке картофель и яблоко, добавьте нарезанные соломкой кальмары и огурцы, а также мелко нарезанные оливки и яйца. Перемешайте. Переложите в салатницу и залейте майонезом. Не перемешивая майонез, украсьте салат «елочкой» из веточек зеленого лука, а из кусочка свеклы сделайте маленькую звезду.

Салат перемешайте непосредственно перед употреблением, прямо в сервировочной тарелке.

Салат «8 марта»

Ингредиенты

250 г пюре из раков, 25 шт. профитролей, 200 г желе из рыбы, 200 г арахиса.

Способ приготовления Испеките из заварного теста несколько меленьких профитролей. Наполните их пюре из раков. Возьмите большое овальное блюдо и уложите фаршированные профитроли в виде восьмерки. Сверху залейте рыбным желе и посыпьте орехами.

«Филиппинское чудо»

Ингредиенты

300 г креветок, 3 зубчика чеснока, зелень кориандра, базилика, мелисы, 100 г мускатного ореха, 2–3 ст. л. оливкового масла, сахар, соль, перец на кончике ножа, 1 ст. л. яблочного уксуса, 2 ч. л. муки, 150 г белого вина.

Способ приготовления Креветки очистите, извлеките мясо. На сковороду вылейте масло и обжарьте на несильном огне измельченный чеснок, а через некоторое время добавьте к нему креветок. Посолите, поперчите, добавьте уксус, муку, оставьте томиться несколько минут. Приготовленные креветки, смешанные с чесноком, выложите в глубокую посуду, посыпьте мелко нарубленной зеленью кориандра, базилика, мелиссы, добавьте тертый мускатный орех. Готовое блюдо залейте при подаче к столу белым вином.

«Картофель с сюрпризом»

Ингредиенты

300 г очищенных креветок, 300 г сливочного масла, 300 г шампиньонов, 6 соленых огурцов, немного уксуса, 700 г майонеза, 4 яйца, 700 г молодого картофеля, 25 каперсов, зелень сельдерея, 150 г горчицы, соль, перец, любые специи.

Способ приготовления

Креветки подрумяньте в небольшом количестве сливочного масла на слабом огне, через некоторое время добавьте к ним грибы. В готовый майонез добавьте измельченные каперсы, соленые огурцы, 100 г горчицы, рубленую зелень сельдерея. Полученную смесь хорошенько перемешайте – соус готов. Выберите одинаковые по размеру картофелины, отварите в «мундире».

Готовый картофель остудите немного, аккуратно разрежьте каждую картофелину пополам, осторожно, чтобы не деформировать клубни, выньте мякоть. Пустующие ниши начините поджаренными креветками и грибами, сверху положите 1 ч. л. приготовленного соуса и соедините половинки. Теперь фаршированный картофель рядком уложите в глубокий противень и запекайте в течение 6–8 минут. Готовый испеченный картофель выложите на блюдо и залейте приготовленным ранее соусом. Блюдо украсьте зеленью сельдерея.

«В траве сидел кузнечик»

Ингредиенты

350 г креветок, сахар, соль, 1 стручок красного перца, верхушечные листья, молодой полыни, лук-порей, базилик, 200 г твердого сыра, 2 зубчика чеснока, 60 г оливок, 1,5 столовой ложки уксуса, 250 г майонеза, 200 г консервированной фасоли.

Способ приготовления Креветки отварите в подсоленной воде. Затем перемешайте их с мелко нарезанным красным перцем, чесноком, фасолью, оливками (с изъятыми косточками). Сыр натрите на мелкой терке. Перемешайте все с добавлением уксуса. Измельчите лук, зелень полыни, базилика. Блюдо залейте майонезом и подайте к столу.

Торт из креветок «Экзотика»

Ингредиенты

500 г креветок, 150 г кабачков, 3 крупных сладких перца, 6 томатов сорта «Черный принц» или «Бычье сердце», 1/2 стакана оливкового масла, 300 г отварного риса, 4 яблока, 250 г консервированной кукурузы, 4 банана, несколько листьев базилика, 1 лимон.

Способ приготовления

Креветки очистите и отварите в подсоленной воде. Готовые креветки выложите на тарелку, остудите. На сковородку вылейте немного оливкового масла на котором обжарьте кабачки и нарезанный кружочками сладкий перец. В глубокую посуду положите готовые обжаренные кабачки и перец. Следующим слоем уложите рубленую зелень, затем нарезанные тонкими колечками помидоры, кукурузу, креветки. Укладывайте блюдо слоями, в предложенной последовательности. Сверху должны оказаться креветки.

Композицию завершите уложенной «шапкой» зеленью. Так называемый «торт» пропитайте небольшим количеством белого вина или соком одного лимона. Вокруг «торта» распределите рис, предварительно немного остудив его. Рис перемешайте с измельченным бананом, сахар, соль и различные специи добавьте по вкусу.

«Специально для лентяев»

Ингредиенты

200 г креветок, 100 г крабовых палочек, 12 яиц, соль, специи, 100 г зеленого лука, 150 г белого вина, зелень петрушки, укропа, розмарин, 50 г столовой горчицы, 150 г овощной икры, 100 г сыра, несколько листьев базилика.

Способ приготовления Креветки очистите. Покрошите крабов. Мясо крабов и креветок поместите на сковородку и залейте предложенным соусом: перемешайте овощную икру, горчицу, измельченный зеленый лук, разнообразную свежую зелень, розмарин. Все перечисленное тщательно перемешайте, добавив белое вино. Приготовленным соусом залейте креветки и порезанные крабовые палочки, а теперь, сверху вылейте на содержимое сковороды взбитые миксером яйца. По желанию можно подлить немного молока, чтобы получился нежный, воздушный омлет. Мелкими кубиками нарежьте сыр, кусочки положите сверху на омлет и поставьте на несколько минут в духовку. Готовое блюдо сверху застелите листьями базилика.

Суп «Гурман»

Ингредиенты

2 рыбных бульонных кубика, 2 стакана воды, 200 г креветок, сушеные грибы, зелень петрушки, укропа, 50 г лесных орехов, сок 1/2 лимона, 50 г лука, 130 г сливочного масла, 2 яйца, 50 г муки, 40 г томатной пасты, соль, перец.

Способ приготовления На сковородке с небольшим количеством масла подрумяньте лук, добавьте промытые в холодной воде креветки, томатную пасту, муку, перемешайте. Бульонные кубики растворите в 2 стаканах воды, добавьте в бульон приготовленную смесь, не забудьте посолить, поперчить и высыпьте в кастрюлю грибы. Варите в течение 20–25 минут. Доведя суп до готовности, положите в него кусочек сливочного масла, заправьте яйцами, посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки, укропа, сельдерея, выжмите половинку лимона. К столу суп подайте горячим, посыпав толчеными орехами.

«Итальянец»

Ингредиенты

700 г креветок, 800 г картофеля, 2 сладких перца, 1 стручок жгучего красного перца, 3 яйца, 50 г маслин, листья салата, сельдерей, кинза, 300 г майонеза, 200 г моркови, 100 г грецких орехов, 200 г растительного масла.

Способ приготовления Сварите картофель и яйца. На небольшом количестве масла обжарьте креветки. Сладкий перец нарежьте тонкой соломкой, измельчите стручок жгучего перца, добавьте тертую морковь, перемешайте с креветками. Мелко порубите яйца и зелень. Заправьте все майонезом. Добавьте маслины и измельченные грецкие орехи. Приготовленное блюдо можно подать как с картофельным пюре, так и с картофелем «в мундире».

Салат «Тропиканка в России»

Ингредиенты

400 г креветок, 3 ст. л. оливкового масла, 200 г сладкого перца, 250 г шампиньонов, 250 г апельсинов, 1 лимон, 30 г коньяка, 200 г киви.

Способ приготовления Очистите креветки. Подрумяньте их немного на сковороде. Грибы отварите. В глубокую посуду поместите перец, нарезанный тонкими колечками, креветки, грибы, тонкие, почти прозрачные, дольки апельсинов, лимонов и киви. Заправьте блюдо маслом, добавьте уксус и коньяк.

«Летняя зима»

Ингредиенты

300 г отборного риса, 2 стакана йогурта, базилик, тимьян, 2 зубчика чеснока, 400 г креветок, 2 стакана ряженки, гвоздика, 200 г спелой дыни, 150 г сливы, 4 шт. бананов, 100 г изюма, 900 г молока, 200 г абрикосов, сливочное масло.

Способ приготовления Рис сварите на молоке, как обычную кашу, добавив сахар. Майонез соедините с ряженкой, добавьте измельченный тимьян, базилик, толченый чеснок и тщательно перемешайте. Наполните кастрюлю водой и запустите креветки, подлейте немного уксуса и варите на протяжении 15– 20 минут. Тем временем нарежьте дыню, сливу, предварительно вынув косточки, тонкими ломтиками нарежьте бананы и абрикосы. Все это перемешайте с рисовой кашей и залейте приготовленным соусом. Блюдо можно подавать как горячим, так и холодным.

«Улыбка графа Дракулы»

Ингредиенты

500 г креветок, 250 г твердого сыра, 1 стручок жгучего перца, 350–400 г свежих томатов, 200 г сливочного масла, имбирь, 100 г стручков сладкого зеленого горошка, соль, зелень мяты.

Способ приготовления Тщательно вымойте помидоры в холодной воде, нарежьте их тонкими круглыми ломтиками и поджарьте на сливочном масле, затем припущенные в масле томаты протрите через сито. Варите до консистенции густой сметаны, добавьте жгучий перец, имбирь, не забудьте посолить. Заправьте приготовленную томатную пасту маслом, смешайте с зеленым горошком и предварительно обработанными креветками. На мелкой терке натрите сыр, посыпьте им блюдо, положите рубленую мяту. В качестве гарнира используйте картофель.

«Дюймовочка»

Ингредиенты

450–500 г креветок, 900 г свежих помидоров, мята, 250 г риса, 100 г сливочного масла, 4–5 яиц, соль, перец, немного молока.

Способ приготовления Помидоры очистите от мякоти, подготавливая к фаршировке. Очищенные креветки поджарьте на масле, затем перемешайте с отварным рисом, посолите, поперчите, добавьте измельченную мяту. Приготовленную массу смешайте с яйцом и нафаршируйте ей подготовленные помидоры. Уложите заполненные томаты на промасленный противень и поставьте в духовку. Запекайте 15–20 минут. Сделайте смесь из яиц и молока, залейте помидоры и еще на 10 минут оставьте томиться в духовке.

«Крабовая горка»

Ингредиенты

850 г картофеля, 100 г грибов, толченый тимьян, 5 яиц, хлебные крошки, 80 г муки, сельдерей, кинза, 200 г подсолнечного масла, 400–450 г мяса крабов, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления Хорошенько вымойте картофельные клубни, очистите от кожуры, положите в подсоленную воду, отварите и сделайте пюре. Приготовленное картофельное пюре перемешайте с мелко нарезанными грибами, измельченным мясом крабов, добавьте толченый тимьян. Из получившейся массы скатайте небольшие шарики диаметром 3–4 см, обваляйте их сначала в муке, затем обмакните в яйце и запанируйте в хлебных крошках. Теперь обжарьте картофельные шарики во фритюре до образования хрустящей румяной корочки. Готовые крокеты горкой уложите на блюдо, посыпьте зеленью сельдерея и кинзы. Крокеты подайте к столу в обрамлении консервированной фасоли, кукурузы, маслин, оливок или горошка.

Салат «Пальчики оближешь»

Ингредиенты

25–30 шт. крабов, 1 некрупная луковица, 2 морковки, соль, перец, укроп, сельдерей, петрушка, 100 г шампиньонов, 1/4 стакана виноградного уксуса.

Способ приготовления Тщательно промойте крабов, поставьте варить на 15 минут. На сковороде поджарьте грибы. Сваренных крабов выложите на тарелку, дайте время остыть, затем аккуратно извлеките мясо из клешней и панциря. Теперь натрите на крупной терке морковь, порубите зелень, добавьте грибы, нарезанный колечками лук. Все вышеперечисленное тщательно перемешайте, добавляя измельченное мясо крабов. Блюдо залейте виноградным уксусом.

Суфле «Съешь меня»

Ингредиенты

200 г сливочного масла, 500 г мяса крабов, соль, перец, хмели-сунели, мелисса семена мускатного ореха, 1 стакан сметаны, 4 яйца, 1 стакан муки, 3 ст. л. тертого сыра.

Способ приготовления

Мясо крабов поджаривайте на слабом огне в течение 15 минут. Яичные желтки взбейте, соединив со сметаной, мукой, взбитыми белками. Положите предложенные специи, посолите. Полученную массу тщательно перемешайте, выложите в глубокий противень, который предварительно смажьте маслом. Сверху посыпьте суфле тертым сыром и поставьте в духовку на 5 минут.

Салат «Сладкий поцелуй»

Ингредиенты

15–20 шт. свежих крабов, 7 ст. л. сметаны, 3 больших яблока, 350 г белокочанной капусты, 4–5 груш, небольшая виноградная гроздь сорта «Дамские пальчики», 2 плода киви, соль, сахар, гвоздика, 1 стакан сливок.

Способ приготовления Нашинкуйте капустный вилок. Крабов сварите. Осторожно извлеките мясо из клешней и панциря. Яблоки и груши нарежьте кубиками. Плоды киви очистите от твердой кожуры, разрежьте на четыре части, а затем измельчите. С бананами поступите точно так же. Теперь перемешайте мясо, нашинкованную капусту, яблоки, груши, бананы, киви, виноград и все это заправьте сметаной, смешанной со сливками.

«Ожерелье нимфы»

Ингредиенты

25 крабов, 3 ст. л. сливочного масла, 2 ч. л. соли, 1/2 стакана муки, 3 яйца, перец, 200 г хлебных крошек, 1 стакан оливкового масла, листья базилика, тмин, 1 бульонный кубик.

Способ приготовления Сварите крабов, остудите, извлеките мясо. Разведите бульонные кубики в 2 стаканах воды, влейте растопленное сливочное масло, всыпьте муку и при непрерывном помешивании на слабом огне доведите смесь до консистенции густого крема. Мясо крабов, нарезанное мелкими кусочками, смешайте с перцем, солью, желтками и кремообразной массой. Еще несколько секунд поварите, снимите с огня и дайте остыть. Из полученной кремообразной массы скатайте некрупные шарики диаметром 3 см. Не забывайте каждый шарик обмакнуть в яйце, а затем в хлебных крошках. Обжарьте их в оливковом масле. Приготовленное блюдо украсьте большим количеством зелени. Блюдо будет прекрасно сочетаться с холодным белым вином.

Раковый соус «Мечта поэта»

Ингредиенты

25–30 свежих крабов, 2 больших луковицы, 200 г сливочного масла, 1/2 стакана муки, 3 ст. л. яблочного уксуса, 1 кубик бульона, специи, соль, сахар, 400 г картофеля, 3 яблока, 4 помидора.

Способ приготовления Отварите отдельно картофель и крабов в подсоленной воде. Очистите лук, мелко нарежьте, обжаривайте в масле в течение 5–7 минут, посыпьте мукой и понемногу подливайте бульон. Добавьте уксус, перец, соль, обжаренные помидоры и яблоко. Несколько минут поварите на медленном огне. Теперь положите в готовый соус вареное мясо крабов. Блюдо подайте с картофелем или рисом.

«Благородство крабов»

Ингредиенты

30 крабов, 1 лавровый лист, черный молотый перец, соль, 2 кубика рыбного бульона быстрого приготовления, 20 г желатина, несколько листьев салата, зелень сельдерея, 2 яйца, 300 г репы, 250 г белого вина, 150 г сливочного масла, 200 г майонеза.

Способ приготовления Сварите крабов. Осторожно извлеките мясо. Из рыбного бульона с добавлением желатина приготовьте желе, подобрав необходимую форму. Не забудьте положить лавровый лист, несколько горошин черного перца, добавьте немного белого вина. Нарезанное кусочками мясо крабов залейте желатинированным бульоном. Остудите бульон и через несколько минут поместите форму в посуду с горячей водой, затем выложите на тарелку. Очистите репу, нарежьте кубиками, отварите. После того как вода первый раз закипит, слейте ее. Репу варите повторно в подсоленной воде. Разваренный корнеплод натрите на терке. В готовое пюре положите сливочное масло и добавьте сметану. Пюре из репы равномерно распределите вокруг заливных крабов. Украсьте блюдо вырезанной из вареной свеклы розочкой. Блюдо уложите на листья салата и посыпьте рубленой зеленью.

«Крабовое гнездышко»

Ингредиенты

25–30 крабов, 6 яиц, 400 г растительного масла, 350 г майонеза, листья белокочанной капусты, 400 г томатов, 500 г отварного картофеля, 250 г свежих огурцов, 250 г сладкого болгарского перца, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления Крабов сварите. Устранив панцирь и клешни, извлеките мясо, нарежьте его крупными кусочками, смешайте с майонезом и на несколько минут поставьте в холодильник. Листья капусты, сладкий перец нарежьте тонкими полосками. Отварной картофель и яйца, сваренные вкрутую, нарежьте кубиками. Порежьте томаты и огурцы. Теперь тщательно все перемешайте, заливая растительным маслом. Охлажденные крабы должны красоваться в центре салата. Добавьте соль, перец по вкусу, зелень петрушки, сельдерея, кинзы, сверху положите несколько ягод вишни.

«Найди меня»

Ингредиенты

450 г мяса крабов, 400 г сливок, 3 ст. л. разнообразной ароматической зелени, 25 г коньяка, 30 г лимонной кислоты, 500 г спелых абрикосов, любые толченые орехи, 200 г йогурта, 200 г сметаны.

Способ приготовления Обработайте мясо. Извлеките косточки из абрикосов, мякоть нарежьте тонкими ломтиками. Перемешайте сметану, йогурт, сливки, соедините с абрикосами и толчеными орехами, добавьте коньяк. Некрупные кусочки мяса пропитайте лимонной кислотой или соком от лимона. Теперь залейте мясо густым кремовым соусом.

Крабовый суп «Неженка»

Ингредиенты

30 шт. крабов, 100 г сливочного масла, 100 г риса, 3 яйца, 2 кубика рыбного бульона быстрого приготовления, молотый черный перец, зелень петрушки, сельдерея, кинзы, листья базилика, 100 г свежих томатов, 2 небольшие луковицы.

Способ приготовления Обмойте крабов, осторожно извлеките мясо из панцирей и клешней. Из рыбных кубиков приготовьте бульон. Зелень мелко порубите и положите в закипающую воду. Постепенно опускайте в воду предварительно обжаренные ломтики томатов. Яйца сварите вкрутую. Суп варите 15 минут. В качестве гарнира положите в суп мясо крабов. Во второй кастрюле сварите рис, по вкусу можно добавить масло. Отварной рис поместите в первую кастрюлю, поварите еще несколько минут. Разлейте суп порционно. В каждую тарелку поместите по половинке яйца и украсьте свежей зеленью.

Рулет «Сюрприз для Нептуна»

Ингредиенты

650–700 г рыбного филе, 4 яйца, тмин, 10–15 шт. крабов, 80 г масла, 2 крупных луковицы, зелень сельдерея, кинзы, петрушки, листья базилика, 150 г баклажанов, соль, перец, 150 г хлебных крошек.

Способ приготовления Крабов сварите, удалите панцирь и клешни, извлеките мясо. Рыбное филе отварите в подсоленной воде, чуть позже проверните через мясорубку, сделайте фарш. Баклажаны мелко порежьте и поджарьте вместе с измельченным луком, порубленной зеленью петрушки, кинзы, сельдерея, добавьте соль, перец. Фарш раскатайте тонким пластом толщиной 2 см. В середину положите измельченное мясо крабов, смешанное с баклажанами, луком, зеленью. Теперь скатайте пласт из фарша в рулет, смажьте взбитым яйцом, посыпьте хлебными крошками, полейте маслом. Положите получившийся рулет на противень и поставьте в духовку на 40–50 минут. Готовый рулет порежьте кусками и каждую порцию оберните листом базилика. В качестве гарнира можно использовать рис или картофель.

«Мировой закусон»

Ингредиенты

25–30 шт. крабов, 200 г сливочного масла, 300 г баклажанов, 5 томатов, 4 крупных яблока, соль, перец по вкусу, разнообразная зелень.

Способ приготовления Крабов сварите, осторожно извлекая мясо из панциря и клешней. Вареное мясо порубите крупными кубиками. Баклажаны пропустите через мясорубку и немного обжарьте в масле. К баклажанам присоедините тертые яблоки, измельченные помидоры, добавьте специи, соль по вкусу. На приготовленную массу сверху положите мясо крабов. Готовое блюдо украсьте зеленью.

Суп «Калейдоскоп»

Ингредиенты

600 г мяса крабов, 150 г оливкового масла, 200 г белокочанной капусты, 100 г репчатого лука, 400 г томатов, 300 г белого вина, 200 г моркови, зелень майорана и полыни, черный молотый перец, 3 яйца, лавровый лист, 3 крупных моркови, 1 кубик бульона быстрого приготовления.

Способ приготовления Овощи хорошенько промойте, капусту нашинкуйте, натрите на крупной терке морковь, измельчите лук. В глубокую сковороду налейте немного оливкового масла, поместите в нее измельченный лук, нашинкованную капусту, морковь и помидоры. Пожарьте немного, не забудьте добавить соль и перец. В отдельной кастрюле приготовьте бульон из кубика, положите лавровый лист. Туда же поместите обжаренные овощи и мясо крабов, варите на протяжении 25 минут. Выпустите в бульон взбитые яйца, образовавшуюся пленку размешайте. В готовый суп добавьте полынь и майоран. В порционно разлитый суп можете положить сметану.

Салат «Странная любовь»

Ингредиенты

300 г кальмаров, 250 г картофеля, 200 г моркови, разнообразная зелень, соль, перец, специи, 100 г молодого зеленого горошка, 50 г свеклы, 150 г яблок, 5 яиц, 100 г свежих огурцов, 400 г майонеза.

Способ приготовления Обработанные кальмары отварите. Морковь, картофель, свеклу отварите и мелко нарежьте, затем соедините с горошком, протертым на крупной терке яблоком, огурцами, яйцами, сваренными вкрутую. Готовое блюдо заправьте майонезом.

Салат «Шутка природы»

Ингредиенты

500 г кальмаров, 300 г риса, 200 г нашинкованной белокочанной капусты, 150 г сладких груш, 300 г тыквы, 100 г цукатов, 100 г изюма.

Способ приготовления Обработанных кальмаров отварите, нарежьте. Рис отварите в подсоленной воде, тщательно промойте. Тыкву отварите, но не переваривайте и нарежьте кубиками. Смешайте с кальмарами, рисом и капустой. Груши очистите от кожуры и семечек, нарежьте кубиками. Все компоненты перемешайте, добавив цукаты и изюм. Слегка посолите салат, заправьте сметаной. Украсить готовое блюдо вы можете ломтиками груш, изюмом, цукатами.

Соус для спагетти «Веселый Роджер»

Ингредиенты

1 кг помидоров, 8 кальмаров, 150 г зеленых оливок, 2 зубчика чеснока, 6 ст. л. оливкового масла, 1 небольшая луковица, соль и специи по вкусу, рубленая зелень, петрушки, укропа, кинзы, по щепотке черного и красного перца.

Способ приготовления

Помидоры очистите от кожицы, мелко нарежьте. Обработанных кальмаров отварите, порежьте как можно мельче. Из оливок выньте косточки. Каждую оливку разрежьте на 4 части. Чеснок очистите и мелко нарежьте. Выложите чеснок на сковородку с разогретым оливковым маслом, добавьте помидоры и потушите недолго.

В это время на другой сковородке обжарьте мелко порезанный лук вместе с кальмарами. Через некоторое время соедините содержимое обеих сковородок, добавьте оливки, специи, перец и зелень. Все тщательно перемешайте. Соус готов.

«Радость желудка»

Ингредиенты

4 цуккини средней величины, 5 ст. л. оливкового масла, 1 ч. л. соли, 2 желтых сладких перца, 4 помидора, 1 зубчик чеснока, 3 веточки свежего базилика, 4–5 кальмаров, 150 г твердого сыра, майонез.

Способ приготовления

Цуккини почистите, порежьте кружочками, слегка обжарьте. Выложите на противень, слегка посолите. Потом очистите перец, порежьте его кольцами или соломкой. Помидоры обдайте кипятком, отделите кожицу. Затем аккуратно порежьте кубиками. Выложите на цуккини вместе с перцем.

Обработанных кальмаров отварите, порежьте соломкой. Ровным слоем выложите их поверх овощей, покрошите чеснок и рубленую зелень. Все это слегка посолите, заправьте майонезом. Сыр натрите на крупной терке и посыпьте сверху. Поставьте в духовку на 10–15 минут, пока сыр не зарумянится.

Готовое блюдо можно украсить листочками базилика или любой другой зеленью.

Пицца «Русалочьи хвостики»

Ингредиенты

5–7 кальмаров, 5 томатов средней величины, 1–2 луковицы, 1–2 картофелины, 200 г свежих или консервированных грибов, майонез, 300 г сыра, зелень, немного горчицы.

Для теста: 500 г муки, 2 ч. л. сухих дрожжей, 300 г теплой воды, 1/2 ч. л. соли, щепотка сахара.

Способ приготовления

Сначала приготовьте опару. Для этого смешайте дрожжи, сахар, муку, долейте воды и поставьте в теплое место на 10 минут. В это время приготовьте гарнир. Обработанных кальмаров отварите и порежьте соломкой. Помидоры ошпарьте кипятком и снимите кожицу, затем нарежьте их кольцами или дольками. Лук мелко порежьте. Картофель нарежьте мелкой соломкой (не стоит натирать картофель на терке, так как в духовке он превратится в пюре). Порубите зелень.

Просейте оставшуюся муку в миску горкой, посолите и сделайте в ней небольшое углубление, в которое вливайте понемногу опару и замешивайте тесто. Месите до тех пор, пока не получится гладкий шарик, из которого раскатайте корж толщиной 1–1,5 см. На корж выложите картофель и равномерно распределите по всей поверхности коржа. Сверху выложите кальмаров и измельченные грибы. Затем – помидоры, лук и зелень. Майонез смешайте с горчицей и заправьте гарнировку. Сыр натрите на крупной терке и густо посыпьте им пиццу. Вы можете нарезать сыр тонкими пластинками и положить на пиццу. Сверху посыпьте рубленой зеленью. Поставьте в духовку на 15–20 минут. Пиццу подавайте горячей.

Салат «На скорую руку»

Ингредиенты

3–4 кальмара, 4 картофелины, 1 луковица, 1 морковка, 2 яйца, зеленый горошек, зелень, майонез.

Способ приготовления Обработанных кальмаров отварите и нарежьте соломкой. Картофель, морковь и яйца сварите и нарежьте соломкой. Измельчите лук. Все ингредиенты смешайте, добавьте горошек, зелень, слегка посолите и заправьте салат майонезом.

«Колечко на память»

Ингредиенты

800 г кальмаров, 3–4 помидора, 1–2 зубчика чеснока, оливковое масло, 100–150 г белого вина, зелень, уксус.

Способ приготовления

Сырые тушки кальмаров промойте и почистите, нарежьте следующим образом: сначала отрежьте щупальца, а саму тушку нарежьте колечками. Отварите кусочки в подсоленной воде и дайте им остыть. Помидоры обдайте кипятком и очистите от кожицы, мелко нарежьте. Колечки кальмаров слегка обжарьте в оливковом масле, добавьте помидоры и тертый чеснок. Все посолите, добавьте вино, зелень, слегка сбрызните уксусом. Накройте крышкой и тушите до готовности.

Готовое блюдо вы можете украсить веточками зелени и колечками помидоров.

Салат «Привет от Никиты Сергеича»

Ингредиенты

4–6 кальмаров, 300 г нашинкованной капусты, 1 банка консервированной кукурузы для салатов, 1 пучок зеленого лука, уксус, соль, майонез.

Способ приготовления Обработанных кальмаров отварите и мелко порежьте. Капусту посолите, сбрызните уксусом, слегка помните, чтобы она дала сок. Зеленый лук мелко порежьте. Смешайте все ингредиенты, включая кукурузу. Заправьте готовый салат майонезом.

Салат «Тропическая фантазия»

Ингредиенты

5 кальмаров, 2 банана, 2 киви, консервированный ананас, 2 апельсина, 4 мандарина, 1/2 стакана грецких орехов, сметана.

Способ приготовления Обработанных кальмаров отварите и мелко порежьте. Бананы почистите и порежьте мелкими кусочками. Цитрусовые почистите и тоже мелко порежьте. Добавьте измельченные орехи и ананасовые кусочки. Салат заправьте сметаной.

Салат «Китайская стена»

Ингредиенты

5–6 кальмаров, 1–1,5 стакана отварного риса, 2 яйца, 1 небольшая луковица, зелень петрушки, укропа, майонез.

Способ приготовления Обработанных кальмаров отварите и нарежьте мелкой соломкой. Яйца, лук и зелень мелко нарежьте, смешайте с рисом, слегка посолите и заправьте майонезом. Готовый салат украсьте зеленью.

Солянка «Атлантида»

Ингредиенты

500 г кальмаров, 1 кг свежей или квашеной капусты, 2 ст. л. масла, 2 ст. л. томатной пасты, 2 ст. л. панировочных сухарей, 2 соленых огурца, 2 головки лука, 1 ст. л. сливочного масла, 1 рыбный бульонный кубик, 1 стакан воды, 1 ст. л. сахара, 2 ст. л. муки, 2–3 лавровых листочка.

Способ приготовления

Потушите капусту на сливочном масле, добавьте сахар. Обработанных кальмаров порежьте крупными кусками и уложите в кастрюлю. Добавьте очищенные и измельченные огурцы, соль, перец, томат. Лук мелко порежьте и слегка обжарьте. Сложите в кастрюлю к остальным продуктам.

Разведите бульонный кубик в 1 стакане воды, доведите до кипения и вылейте в кастрюлю. Поставьте кастрюлю на плиту и варите под закрытой крышкой до готовности. За 5 минут до конца варки положите лавровый лист. Муку смешайте с 1 чайной ложкой растительного масла, осторожно выложите в кастрюлю с кальмарами и хорошо размешайте. Прокипятите 1 – 2 минуты и снимите с огня. На противень выложите половину тушеной капусты, на нее положите слой кальмаров с соусом, а сверху выложите остальную капусту.

Все аккуратно разровняйте, посыпьте сухарями и на 10 минут поставьте в духовку. Сверху готовое блюдо украсьте зеленью.

Окрошка «Привет из глубины»

Ингредиенты

300 г филе кальмаров, 250 г шпината, 250 г молодой крапивы, 250 г щавеля, 1 ч. л. сахара, 2 свежих огурца, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок редиса, 2 яйца, 1 л кваса, зелень укропа и петрушки.

Способ приготовления

Шпинат, крапиву и щавель тщательно промойте. Шпинат и крапиву отварите в подсоленной воде, а щавель потушите. Когда все будет готово, протрите готовую зелень через сито. Пюре сложите в кастрюлю, посолите, добавьте сахар, немного горчицы для остроты и пряности и залейте хлебным квасом. Затем мелко порежьте овощи, зелень, яйца и сложите в ту же кастрюлю. Обработанных кальмаров отварите и порежьте мелкими кусочками в виде лапши. Перед подачей к столу в тарелку положите кальмаров и залейте окрошкой.

К окрошке вы можете подать острый хрен.

Салат «Невская битва»

Ингредиенты

100 г отварного филе кальмаров, 2 картофелины, 2 соленых огурца, 1 яблоко, 2 ст. л. зеленого горошка, зеленый лук, соль, майонез.

Способ приготовления Филе кальмаров порежьте соломкой или кубиками. Картофель очистите и порежьте так же, как кальмаров. Яблоко очистите от кожицы, удалите сердцевину и натрите на крупной терке. Соленые огурцы очистите от кожицы и семечек (если они крупные и жесткие) и порежьте так же, как картофель и кальмаров. Все продукты смешайте, посолите, посыпьте измельченным зеленым луком. Готовый салат заправьте майонезом.

Салат «Авантюра»

Ингредиенты

100 г отварного филе кальмаров, 1–2 свежих огурца, 1–2 морковки, 1 пучок редиса, 1 пучок салата, зеленый лук, укроп, соль, сметана.

Способ приготовления

Кальмаров порежьте тонкой соломкой. Огурцы и редиску так же порежьте соломкой. Морковь натрите на средней терке. Возьмите салат, переберите его, выберите несколько красивых листочков для украшения, а остальные порежьте соломкой, как и другие продукты. Всю оставшуюся зелень измельчите и посыпьте ей салат. Добавьте соль и все хорошо перемешайте. Заправьте салат сметаной и еще раз хорошо перемешайте. Теперь возьмите широкое блюдо и в форме цветка уложите подготовленные листья салата. На них горкой осторожно выложите готовый салат.

Верхушку горки украсьте пальмочкой из зеленого лука. Для этого возьмите перышко зеленого лука длиной 5–7 см. Со стороны среза надрежьте лук вдоль очень тонкими полосками длиной 3–4 см и положите лук в холодную подсоленную воду. Через некоторое время надрезанные полоски скрутятся в колечки. Украшение готово.

«Подарок для королевы»

Ингредиенты

750 г филе кальмаров, 200 г белых грибов, 200 г картофеля, 1 стакан сметаны, 2 яйца, 100 г сыра, 4 ст. л. масла.

Способ приготовления Кальмаров отварите, нашинкуйте. Картофель порежьте кусочками и обжарьте с двух сторон. Грибы порежьте вдоль на половинки и слегка обжарьте. Выкладывайте на противень продукты следующим образом: кружочки картошки, на них – кальмаров, затем на каждый кружочек картошки положите по кружочку сваренного вкрутую яйца, а следующим слоем аккуратно выложите грибы. Сметану разогрейте до кипения и в нее добавьте смесь из 1 ч. л.муки и 1 ч. л.масла. Прокипятите 2 минуты и залейте полученным соусом продукты на противне. Сверху все густо засыпьте тертым сыром. Поставьте в духовку и доведите до готовности. Готовое блюдо украсьте зеленью и подайте к столу.

Салат «Пеструшка»

Ингредиенты

500 г отварного филе кальмаров, 2 луковицы, 4 яйца, зелень, майонез, соль.

Способ приготовления Кальмаров порежьте соломкой, лук – полукольцами. Яйца измельчите. Все перемешайте, добавьте измельченную зелень, слегка посолите и заправьте салат майонезом.

Рулет из кальмаров «Эльниньо»

Ингредиенты

500 г отварного филе кальмаров, 600 г свеклы, 2 луковицы, 600 г моркови, 800 г картофеля, майонез, 80 г желатина.

Способ приготовления

Кальмаров нарежьте соломкой. Сварите морковь, свеклу и картофель. Сваренные овощи очистите, порежьте крупной соломкой, но не смешивайте. Лук измельчите. Желатин залейте теплой водой из расчета 1:3 и дайте ему постоять. Когда желатин набухнет, нагрейте его до полного растворения. Для этого используйте водяную баню. Остудите и смешайте с майонезом в равных пропорциях.

Блюдо выкладывайте слоями и через каждые два слоя пропитывайте майонезом. Последовательность слоев такая: картофель, лук, кальмары, морковь, свекла. Последний слой – картофель. Придайте блюду форму рулета и залейте желатином с майонезом. Когда застынет желатин, блюдо готово к употреблению. Перед подачей к столу нарежьте рулет кусочками и украсьте зеленью.

Суп «Помаши мне хвостиком»

Ингредиенты

500 г филе кальмаров, 500 г картофеля, рыбные бульонные кубики, 1 луковица, зелень, пшено.

Способ приготовления Филе кальмаров порежьте кусочками средней величины. Картофель порежьте соломкой. Налейте в кастрюлю необходимое количество воды. Доведите до кипения. Опустите туда бульонные кубики из расчета 1 кубик на 1/2 л воды. Пшено переберите и хорошо промойте, высыпьте в бульон. Когда вода закипит, опустите в кастрюлю картофель. За пять минут до конца варки положите в суп порезанных кальмаров и варите до готовности. В конце варки положите в суп зелень, дайте закипеть, снимите с огня и закройте кастрюлю крышкой.

«Я на солнышке лежу»

Ингредиенты

600 г кальмаров, 4 луковицы, 3 морковки, 4 мясистых томатов, 1 стакан бульона, в котором варились кальмары, сливочное масло, уксус, сахар, 2–3 лавровых листа, гвоздика.

Способ приготовления Обработанных кальмаров отварите и нарежьте соломкой. Слегка обжарьте их и сложите в кастрюлю. Лук нарежьте полукольцами. Морковь натрите на крупной терке. Помидоры обдайте кипятком, очистите от кожицы и мелко порежьте. Морковь вместе с луком обжарьте до готовности. Добавьте помидоры и потушите еще 15 минут, периодически помешивая и подливая бульон. Почти в конце варки добавьте лавровый лист, уксус, сахар и гвоздику по вкусу. Прокипятите маринад, остудите его и залейте им кальмаров. Дайте блюду настояться и через 2–3 часа можете подавать к столу.

Салат «Океания»

Ингредиенты

8 кальмаров, 500 г капусты, 100 г моркови, 5 груш, 100 г яблок, 300 г маринада, сахар, черный перец, соль, лавровый лист, корица, гвоздика, уксус по вкусу.

Способ приготовления

Сначала приготовьте маринад. Для этого возьмите 350 г воды и по вкусу добавьте в нее сахар, соль, уксус, корицу, гвоздику. Прокипятите несколько минут, чтобы специи выварились. Когда маринад остынет, попробуйте его. Он должен быть пряным, кисло-сладким на вкус.

Обработанных кальмаров сварите и нашинкуйте мелкой соломкой. Капусту нашинкуйте как можно мельче. Морковь натрите на терке для чеснока. Груши и яблоки очистите от кожицы и сердцевины и натрите на крупной терке. Все продукты смешайте и залейте маринадом на 10– 12 часов. Уберите в холодное место. Перед подачей к столу украсьте блюдо зеленью, ломтиками груш и яблок.

Салат «Сплошные витамины»

Ингредиенты

200 г отварного филе кальмаров, 500 г вареной свеклы, 150 г яблок, 300 г чернослива, 200 г моркови, 1 стакан грецких орехов, 200 г свежих огурцов, салат, зелень, корица, сметана.

Способ приготовления

Кальмаров порежьте соломкой. Яблоки очистите от кожицы и натрите на крупной терке. Свеклу так же натрите на терке. Огурцы порежьте мелкой соломкой. Чернослив на некоторое время замочите. Когда он хорошо размокнет, удалите косточки, а сам чернослив мелко порежьте. Орехи переберите и измельчите. Салат переберите, отложите несколько листочков для украшения. Всю оставшуюся зелень измельчите и добавьте в салат. Добавьте корицу по вкусу и все хорошо перемешайте. Салат заправьте сметаной. Возьмите широкое блюдо и уложите в него листья салата.

Готовое блюдо выложите горкой на листья. Украсьте салат пальмочкой из лука.

Салат «Осьминожка»

Ингредиенты

500 г отварного филе кальмаров, 600 г огурцов, 250 г вареной свеклы, 500 г помидоров, 2 луковицы, 4 яйца, 300 г сметаны, 300 г горчицы, зелень, соль.

Способ приготовления Филе кальмаров мелко порежьте. Огурцы порежьте соломкой, а помидоры – дольками. Свеклу натрите на крупной терке. Лук нарежьте тонкими полукольцами. Яйца измельчите вилкой. Все посолите по вкусу и хорошо перемешайте. Добавьте в сметану немного горчицы для пряности и остроты. Зелень измельчите, отложите немного для украшения, а остальную выложите в салат. Перемешайте и заправьте сметаной с горчицей. Снова хорошо перемешайте. Готовый салат украсьте оставшейся зеленью.

Салат «Я люблю кальмара»

Ингредиенты

800 г отварного филе кальмаров, 5 яиц, 1 пучок зеленого лука, 3 зеленых яблока, 1 стакан клюквы, 1 куриная ножка, 100 г твердого сыра, соль, майонез.

Способ приготовления Кальмаров мелко порежьте. Яйца, сваренные вкрутую, разомните вилкой. Лук мелко порежьте. Яблоки очистите от кожицы и сердцевины, натрите на крупной терке. Сыр так же натрите на крупной терке. Добавьте клюкву и все тщательно перемешайте. Отварите куриную ногу, снимите кожу и отделите мясо от косточек. Мясо мелко порежьте и смешайте с остальными продуктами. Посолите по вкусу, заправьте салат майонезом.

Паштет «Доброе утро»

Ингредиенты

500 г отварного филе кальмаров, 400 г сливочного масла, 4 вареных морковки, соль, перец.

Способ приготовления Филе кальмаров порежьте, морковь почистите и пропустите все вместе с маслом через мясорубку 1–2 раза. Паштет посолите и поперчите по вкусу. Используйте его для приготовления бутербродов.

Котлеты «Ты меня никогда не забудешь»

Ингредиенты

800 г филе кальмаров, 500 г говядины, 100 г свиного сала, 2 луковицы, 1 зубчик чеснока, 100 г белого хлеба, 1/2 стакана молока, 1 ст. л. манной крупы, 2 яйца, соль, перец по вкусу, мука или панировочные сухари.

Способ приготовления

Говядину, сало и кальмаров порежьте для приготовления фарша. Очистите и измельчите лук и чеснок. Хлеб размочите в молоке. Все пропустите через мясорубку и хорошо перемешайте получившийся фарш.

Добавьте туда яйца, манку, соль, перец по вкусу. Хорошо выбейте фарш. Сформуйте котлеты, обваляйте их в муке или в сухарях и обжарьте. Такие котлеты можно подавать с любым гарниром и любым соусом на ваше усмотрение.

Тефтели «Морской еж»

Ингредиенты

400 г филе кальмаров, 200 г свиной грудинки, 3 луковицы, 200 г белого хлеба, 1/2 стакана риса, 2 яйца, 500 г свежей капусты, соль, хмели-сунели, 50 г сливочного масла.

Способ приготовления

Филе кальмаров пропустите через мясорубку вместе с белым хлебом. Свинину отделите от косточек и тоже пропустите через мясорубку. Фарш посолите по вкусу, вбейте яйца и хорошо перемешайте. Рис переберите и промойте. Добавьте его в фарш и хорошо перемешайте. Капусту нашинкуйте тонкой соломкой.

В глубокую кастрюлю с тефлоновым покрытием налейте немного воды, чтобы она прикрыла дно. Поставьте кастрюлю на огонь. Сформируйте тефтели и положите первый слой так, чтобы тефтели не прилипали друг к другу. Сверху положите немного капусты. И так чередуйте слои до конца.

Сверху постругайте сливочное масло, добавьте специи. Налейте немного воды и тушите до готовности.

Вареники «Кальмаровы уши»

Ингредиенты

200 г филе кальмаров, 200 г грибов, 1 луковица, 400 г муки, 1 стакан воды, 2 яйца, соль, перец по вкусу, сливочное масло, сметана.

Способ приготовления В миску насыпьте муку, посолите ее, влейте воду, вбейте 1 яйцо и замесите крутое тесто. Оставьте его на 40 минут, чтобы тесто «расстоялось». Для приготовления фарша кальмаров отварите и порежьте как можно мельче. Грибы промойте, мелко порежьте и обжарьте. Измельченный лук обжарьте до золотистого цвета. Все перемешайте, посолите и поперчите. Из теста раскатайте тонкий пласт, с помощью стакана вырежьте кружки. Положите фарш и защипните концы теста. Когда подсоленная вода закипит, опустите в нее вареники. Варите 10–15 минут. При подаче к столу полейте сметаной и маслом.

Салат «Зайка моя»

Ингредиенты

400 г отварного филе кальмаров, 100 г отварных грибов, 300 г вареной свеклы, 1 луковица, 200 г свежей капусты, 3 зубчика чеснока, соль, сахар, перец, уксус по вкусу, майонез.

Способ приготовления Филе кальмаров нашинкуйте соломкой, грибы порежьте мелкими кусочками. Свеклу натрите на крупной терке. Лук мелко порежьте. Капусту нашинкуйте тонкой соломкой. Чеснок мелко порубите. Капусту немного посолите, сбрызните уксусом, добавьте щепотку сахара и помните, что капуста должна дала сок. Добавьте лук и хорошо перемешайте. Выложите в капусту все остальные продукты. Салат заправьте майонезом и дайте ему постоять, чтобы все хорошо пропиталось. Салат украсьте зеленью.

Салат «Веселые человечки»

Ингредиенты

200 г отварного филе кальмаров или 1 банка консервированных кальмаров, 3 вареных картофелины, 1 вареная морковка, 100 г соленой капусты, 1 свежий огурец, 2 яйца, зеленый горошек, зелень, соль и перец по вкусу, майонез.

Способ приготовления Филе порежьте соломкой. Морковь, огурец и картофель – кубиками. Яйца измельчите вилкой. Все продукты смешайте между собой и добавьте соленую капусту. Хорошо перемешайте. Добавьте зеленый горошек, измельченную зелень. Салат заправьте майонезом.

Салат «Музыкальный»

Ингредиенты

200 г отварного филе кальмаров, 200 г отварного картофеля, 1 стакан свежего молодого горошка, 1 банка консервированной фасоли в собственном соку, 120 г сельди, 1 яйцо, 100 г сыра, 1 пучок разнообразной зелени, соль, майонез.

Способ приготовления Филе нарежьте соломкой и сложите в кастрюлю. Картофель очистите и мелко порежьте. Смешайте с кальмарами. Сваренное вкрутую яйцо измельчите и сложите в ту же посуду. Сыр натрите на крупной терке. Сельдь очистите от костей, мелко порежьте и положите в кастрюлю. Добавьте горошек, фасоль и рубленую зелень. Все посолите и хорошо перемешайте. Готовый салат заправьте майонезом.

Винегрет «Доживем до понедельника»

Ингредиенты

50 г отварного филе кальмаров, 100 г соленых грибов, 30 г соленых огурцов, 60 г репчатого лука, 200 г картофеля, 20 г свеклы, 50 г свежей вишни, 30 г томатов, зелень, соль, перец по вкусу, майонез.

Способ приготовления Филе кальмаров, грибы, картофель и помидоры мелко порежьте и сложите в кастрюлю. Огурцы очистите от кожицы и семечек, если это необходимо. Измельчите лук и соедините с остальными продуктами. Из вишни удалите косточки, а мякоть порежьте на четыре части. Свеклу натрите на терке. Все ингредиенты перемешайте, добавьте соль и перец по вкусу. Салат заправьте майонезом и украсьте зелеными веточками петрушки.

Заливное «На дне»

Ингредиенты

100 г отварного филе кальмаров, 1 вареная морковка, 20 г желатина, 1 рыбный бульонный кубик, 2 стакана воды, зелень.

Способ приготовления Филе нашинкуйте соломкой, морковь порежьте кружочками. Желатин залейте 1 стаканом воды и дайте ему набухнуть. В это время приготовьте бульон, растворив кубик в 1 стакане воды. Набухший желатин на водяной бане нагрейте до полного растворения и соедините с бульоном. Кальмары разложите по порционным формам для заливного и залейте смесью из бульона и желатина. Сверху положите веточку зелени и кружочек морковки. Формочки уберите в холодильник до застывания.

«Корзиночка с сюрпризом»

Ингредиенты

2 отварных кальмара, 3 вареных яйца, 500 г помидоров, одинакового размера, зеленый лук, 100 г сметаны или майонеза, листья салата и зелень для украшения, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры вымойте, срежьте верхушки и аккуратно извлеките мякоть – она вам не понадобится. Кальмаров очень мелко порежьте. Яйца разомните вилкой. Измельчите зеленый лук. Смешайте эти три компонента, слегка посолите, поперчите и заправьте сметаной или майонезом. Полученной смесью начините помидоры и накройте срезанными верхушками.

Листья салата разложите на блюде и на них аккуратно поставьте фаршированные помидоры. Украсьте следующим образом: каждую «крышечку» проколите с наружной стороны спичкой или толстой иголкой, а в дырочку вставьте веточку зелени.

«Мухомор»

Ингредиенты

2 отварных кальмара, 8 вареных яиц, 4 некрупных ровных помидора, 1 пучок зеленого салата, 2 зубка чеснока, зеленый лук, горчица, майонез или сметана, соль по вкусу.

Способ приготовления Вареные яйца аккуратно очистите от скорлупы и срежьте 1/3 часть с острого конца. Аккуратно, чтобы не повредить белок, выньте желток. Желтки измельчите. Кальмаров и зеленый лук порежьте как можно мельче. Чеснок потолките. Все это смешайте с желтками, посолите, поперчите и добавьте чуть-чуть горчицы. Заправьте полученную смесь сметаной или майонезом и начините ею яйца. На блюдо выложите листья салата. На них положите фаршированные яйца. Помидоры помойте и разрежьте поперек на две половинки. Часть мякоти осторожно выньте и накройте этими половинками яйца, чтобы получились грибочки. Спичку обмакните в сметану и сделайте крапинки на «шляпке».

Суп «Мечта гурмана»

Ингредиенты

500 г филе кальмаров, 1 ст. л. зеленого горошка, 2 ст. л. отварных грибов, 1 морковка, 1 луковица, 1 ст. л. сливочного масла.

Способ приготовления

Кальмаров промойте, отварите в подсоленной воде и порежьте кусочками. В бульон, в котором варились кальмары, положите грибы, пассерованные лук и морковь и немного поварите.

В конце варки положите кусочки кальмаров. Перед подачей к столу заправьте суп сметаной.

Сациви «А-ля Гиви»

Ингредиенты

500 г филе кальмаров, 1 стакан грецких орехов, 1/2 стакана сухого белого вина, 3 луковицы, 4 зубчика чеснока, корица, кориандр, молотая гвоздика, хмели-сунели, лавровый лист, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления Филе порежьте некрупными кусочками и отварите в малом количестве подсоленной воды со специями. Орехи растолките в ступке вместе с чесноком и кориандром. Лук мелко-мелко нашинкуйте и варите в бульоне 10 минут. Корицу и гвоздику разведите в белом вине. Орехи, чеснок и остальные компоненты смешайте и выложите в бульон. Прокипятите 10 минут. Кальмаров выложите на блюдо и залейте горячим сациви. Остудите и подавайте к столу. Блюдо украсьте веточками зелени.

«Плавучий остров»

Ингредиенты

600 г филе кальмаров, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. сахара, 1 морковка, 1 луковица, уксус, перец горошком, соль по вкусу.

Способ приготовления Филе хорошо отбейте и отварите в подсоленной воде. Затем остудите и нарежьте соломкой. В бульон добавьте специи по вкусу, сахар и варите 30 – 40 минут. К концу варки добавьте уксус, растительное масло, измельченный лук и тертую морковь. Прокипятите 5 минут. Кальмаров выложите на блюдо и залейте теплым маринадом. Через сутки подайте к столу.

«Смертельная красотка»

Ингредиенты

900 г филе кальмаров, 1/2 ч. л.сахара, 3 морковки, 1 луковица, 2 картофелины, хмели-сунели, 1/2 стакана воды.

Для соуса: 2 ст. л. муки, 8 ст. л. растительного масла, 1/2 стакана сметаны.

Способ приготовления

Филе кальмаров отварите, порежьте соломкой и слегка обжарьте. Выложите в кастрюлю. Картофель порежьте соломкой и обжарьте на той же сковороде. Морковь натрите на крупной терке, а лук мелко порежьте и пассеруйте на растительном масле до полуготовности.

Приготовьте соус. Для этого поджарьте муку на сухой сковороде до золотистого цвета, влейте сметану и масло. Перемешайте до однородной массы, посолите, добавьте сахар, специи, посолите и варите до загустения. Выложите в кастрюлю (с тефлоновым покрытием) слоями картофель, лук, морковь и кальмаров. Сверху должен оказаться слой картофеля. Залейте все соусом и поставьте в духовку на 15 минут. Готовое блюдо разложите на тарелки и украсьте зеленью.

Рулет «Полет фантазии»

Ингредиенты

300 г сыра «Эдамер» или «Гауда», 2 зубчика чеснока, 1 пачка нежирного творога, 400 г филе кальмаров, соль и перец по вкусу, зелень.

Способ приготовления

Филе промойте, отварите в подсоленной воде и пропустите через мясорубку. Творог протрите через сито, чтобы не было комочков. Чеснок измельчите и слегка посолите. Смешайте творог с чесноком и разотрите до однородной массы. Сыр нарежьте крупными кусками и сложите в полиэтиленовый пакет, предварительно смазанный изнутри растительным маслом (важно, чтобы в пакете не было дырочек!) Пакет плотно завяжите и опустите в кипящую воду. Необходимо довести сыр до мягкости пластилина. Как только сыр станет достаточно пластичным, выньте его из пакета и разомните, как мягкое тесто. Лучше делать это на фольге или на полиэтилене, смазанном маслом. Толщина сырного коржа должна быть около 0,5 см.

Сверху на сыр положите фарш из кальмаров и посыпьте измельченной зеленью. Последний слой сделайте из творога с чесноком.

Все разровняйте, хорошо примните и начинайте аккуратно сворачивать рулет. Готовый рулет заверните в пакет, на котором вы раскатывали сырный корж, плотно завяжите и уберите на сутки в холодильник. Перед подачей к столу рулет порежьте кружочками, красиво разложите на блюде и украсьте веточками петрушки.

Салат «Времена года»

Ингредиенты

500 г филе кальмаров, 300 г картофеля, 3 морковки, 4 яйца, 1 луковица, 1 пучок зелени, 1 пучок салата, базилик, 2 соленых огурца, зеленый горошек, соль по вкусу, майонез.

Способ приготовления Кальмаров промойте и отварите в подсоленной воде. Дайте остыть и порежьте соломкой. Картофель, сваренный в «мундире», очистите и тоже порежьте соломкой. Морковь натрите на крупной терке. Сваренные вкрутую яйца очистите и измельчите. Огурцы очистите от кожицы и семечек, если это необходимо, и мелко порежьте. Если луковица некрупная, то порежьте ее полукольцами. Всю зелень измельчите, оставив на украшение несколько красивых веточек. Все смешайте, добавьте зеленый горошек, посолите и заправьте готовый салат майонезом.

Отбивные «Месть боксера»

Ингредиенты

900 г филе кальмаров, 3 ст. л. панировочных сухарей, 3 ст. л. растительного масла, 1 яйцо, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе промойте, хорошо отбейте с обеих сторон и разрежьте на две части. Сухари высыпьте в тарелку, яйцо взбейте.

Кусочек кальмара слегка посолите, поперчите, обмакните в яйцо, обваляйте в сухарях и положите на раскаленную сковороду. Поджаривайте до образования золотистой корочки. Отбивные подавайте с гарниром из картофеля или риса.

Готовое блюдо украсьте зеленью или колечками лука.

«Морская закуска»

Ингредиенты

200 г филе кальмаров, 200 г филе соленой сельди, 200 г щучьей икры, 100 г крабовых палочек, 200 г отварного картофеля, 100 г репчатого лука, 200 г свежей моркови, 1 банка консервированной салатной кукурузы, зеленый горошек, 4 яйца, соль по вкусу, майонез.

Способ приготовления Филе кальмаров промойте и отварите в подсоленной воде. Дайте остыть и порежьте соломкой. В филе сельди проверьте наличие мелких косточек, если они есть, аккуратно удалите, а мякоть мелко порежьте. Крабовые палочки порежьте соломкой. Все смешайте и добавьте щучью икру. Картофель очистите и нарежьте мелкими кубиками. Репчатый лук измельчите. Свежую морковь натрите на мелкой круглой терке. Яйца очистите и измельчите. Смешайте все ингредиенты, добавьте кукурузу, зеленый горошек. Если нужно, посолите. Готовый салат заправьте майонезом.

Рыбная окрошка «Посейдон»

Ингредиенты

1 л хлебного кваса, 1 пучок редиса, 300 г свежих огурцов, 200 г филе кальмаров, 100 г отварной рыбы, 1 пучок зеленого лука, 100 г вареной обезжиренной колбасы, 3 яйца, 1 пучок зеленого салата, укроп, петрушка, кинза, сметана, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Филе кальмаров помойте и отварите в подсоленной воде. Дайте остыть и порежьте кубиками. Рыбу проверьте на наличие косточек, а потом порежьте мелкими кусочками. Колбасу порежьте кубиками. Редис хорошо промойте и натрите на крупной терке. Огурцы порежьте кубиками. Яйца очистите и порежьте как можно мельче. Сложите эти продукты в кастрюлю и перемешайте. Зеленый лук, салат, укроп, петрушку и кинзу мелко порежьте, сложите в миску и потолките, чтобы зелень дала сок. Смешайте все ингредиенты и слегка посолите. Дайте постоять, чтобы все продукты пропитались как следует. Спустя какое-то время залейте квасом. Готовую окрошку перед подачей к столу заправьте сметаной.

Смесь для окрошки вы можете приготовить заранее и держать ее в холодильнике, тогда она будет еще вкуснее.

Гуляш из кальмаров «Обед морского волка»

Ингредиенты

1 кг кальмаров, 300 г моркови, 200 г репчатого лука, 1 рыбный бульонный кубик, 2 стакана горячей кипяченой воды, 1 ст. л. муки, лавровый лист, зелень, сливочное масло.

Способ приготовления

Обработанных кальмаров промойте и отварите в подсоленной воде. Дайте остыть и порежьте соломкой. Морковь очистите и натрите на крупной терке. Репчатый лук очистите и мелко порежьте. Возьмите сковороду с толстыми стенками, растопите на ней сливочное масло и пережарьте лук с морковью до полуготовности. Растворите бульонный кубик в горячей кипяченой воде и вылейте в сковороду. Положите лавровый лист и прокипятите несколько минут. Через некоторое время поместите кальмаров и измельченную зелень.

Разведите муку в малом количестве воды и полученную массу, осторожно помешивая, вылейте в сковороду. Прокипятите несколько минут.

Гуляш вы можете подать с гарниром из картофеля, риса, овощей, а также со смешанным гарниром. Готовое блюдо не забудьте украсить свежей зеленью или овощами.

«Пармская обитель»

Ингредиенты

400 г муки, 20 г сухих дрожжей, 80 г растительного масла, вода, соль (для теста), 150–200 г копченой грудинки, 1–2 средних луковицы, 3 больших помидора, 100 г твердого сыра, соль, перец.

Способ приготовления

Высыпьте муку на стол горкой и сделайте углубление, положите в него сухие дрожжи и налейте 1 стакан теплой воды, в нем разведите 1 ч. л. соли и замесите тесто. Помните, что оно должно быть эластичным и однородным.

Из полученного теста сформуйте круглую булку и сделайте на ней сверху надрез ножом. Затем положите тесто в большую посуду, накройте полотенцем и поставьте в теплое место на 1,5–2 часа.

После этого разровняйте тесто на промасленном противне руками, сделайте аккуратные бортики и положите начинку.

Между бортиками разместите копченую грудинку, нарезанную кубиками, кружочками порезанные помидоры, рубленый лук и тертый на мелкой терке сыр, обильно посыпьте перцем и поставьте в духовку на 30 минут.

Когда будете подавать к столу, то убедитесь, что все ваши гости читали «Пармскую обитель» Стендаля. Если же они никогда и в глаза не видали эту книгу, то… что ж, пусть едят и так.

«Хрюнчики»

Ингредиенты

100 г сливочного масла или маргарина, 200 г муки, 1 стакан воды, соль (для теста), 400 г копченой ветчины, 5 вареных яиц, 60–70 г толченых грецких орехов (для начинки), 100 г сметаны.

Способ приготовления

Растопите в широкой посуде сливочное масло или маргарин, влейте воду, посолите. Доведите смесь до кипения, всыпьте муку и вымешивайте тесто до загустения.

Когда тесто загустеет, снимите его с плиты и остудите. Выкладывайте тесто чайной ложкой на смазанный маслом противень. Выпекайте пирожки в хорошо разогретой духовке в течение 15–20 минут.

Для приготовления начинки пропустите через мясорубку ветчину, яйца натрите на мелкой терке, смешайте с орехами и добавьте сметану.

В готовых пирожках сделайте боковой разрез и положите начинку.

Подавать их лучше всего горячими, обратите при этом внимание на тех, кого вы угощаете: гости непременно захрюкают от удовольствия, оправдав тем самым название пирожков!

«Батон с начинкой»

Ингредиенты

1 батон, 150 г сливочного масла, 100 г копченой ветчины, 100 г копченой грудинки, 100 г сыра твердых сортов, 3 яйца, соль, перец.

Способ приготовления Обрежьте у батона концы и длинным ножом выньте из него мякиш. Нарежьте небольшими кусочками копчености, сыр, вареные яйца и разотрите со сливочным маслом. Если возникла необходимость в большем количестве фарша, вы вполне можете добавить порезанный кубиками хлебный мякиш. Наполните фаршем батон и поставьте в холодильник на 45–50 минут. При подаче к столу нарежьте батон ломтиками.

«Нежность»

Ингредиенты

250 г копченой ветчины, 200 г сливочного масла, 200 г взбитых сливок, 5 вареных яиц, 100 г миндаля, соль, перец.

Способ приготовления

Пропустите через мясорубку ветчину и смешайте со взбитыми сливками и сливочным маслом до образования нежной пены. Сваренные яйца разрежьте вдоль, выньте желтки и добавьте к пене. Яичные белки украсьте пеной, а сверху уложите миндаль.

Те, кому доведется попробовать это угощение, обязательно проникнутся к вам нежностью.

«Томаты с сюрпризом»

Ингредиенты

6 крупных помидоров, 3 вареных яйца, 150–200 г копченой ветчины, 200 г майонеза, соль, перец, зелень укропа, петрушки.

Способ приготовления Срежьте у помидоров верхушки, удалите сердцевину и переверните, чтобы сок вытек. Вареные яйца и ветчину пропустите через мясорубку, посолите, поперчите и добавьте майонез. Наполните томаты фаршем и закройте срезанными верхушками. При подаче к столу вы можете украсить фаршированные помидоры зеленью.

«Простой»

Ингредиенты

1 батон, 200 г копченых сардин, 100 г сливочного масла, 1–2 соленых огурца, 2–3 вареных яйца.

Способ приготовления Батон нарежьте ломтиками и смажьте маслом. Яйца и огурцы нарежьте кружочками. Сардины положите на хлеб и окантуйте по всей длине блюда кружочками соленых огурцов и яиц.

«Соловей-разбойник»

Ингредиенты

1 буханка ржаного хлеба, 200–300 г копченой корейки, 200–300 г сыра, 3–4 вареных яйца, 3–4 помидора, рубленая зелень петрушки или укропа.

Способ приготовления

Нарежьте хлеб достаточно большими ломтями. С одной стороны на хлеб положите кусок корейки, с другой – сыр.

Вареные яйца и помидоры нарежьте кружочками и положите в следующей последовательности: на сыр – кружки яйца, а на корейку – помидоры.

Подавая бутерброды к столу, украсьте их зеленью. Это угощение оценят все соловьи-разбойники и непременно будут захаживать к вам в гости, чтобы еще неоднократно насладиться этими бутербродами.

«Закусочный»

Ингредиенты

1 батон, 2 свежих огурца, 5–6 шт. редиса, 200 г копченой индейки, 100 г майонеза, зелень.

Способ приготовления

Нарежьте огурцы и редис кружочками, а индейку – небольшими ломтиками, положите на хлеб. Сверху положите по 1 чайной ложке майонеза, украсьте веточкой петрушки.

Батон можно разрезать вдоль, чтобы получилось два длинных куска, тогда вы получите в результате два тортика. А можно порезать батон на порционные ломтики. Как бы вы ни сделали, закуска будет превосходной и гости по достоинству оценят ваши старания!

«Император»

Ингредиенты

1 буханка ржаного хлеба, 200–250 г копченой ветчины, 70 г красной икры, 70 г черной икры, 200 г сливочного масла, зелень.

Способ приготовления

Нарежьте хлеб, обжарьте его с обеих сторон, смажьте сливочным маслом. На хлеб положите ломтики ветчины, а сбоку – немного красной и черной икры. Сверху посыпьте зеленью.

Теперь не только император, но и вы с гостями сможете насладиться этим элитным кушаньем!

«Гамбургский счет»

Ингредиенты

200 г копченой ветчины, 20 г копченого сала, 1 луковица, соль, перец.

Способ приготовления

Поджарьте копченое сало, полминуты подержите на сковороде мелко нарезанный лук, потом быстро обжарьте ветчину, нарезанную небольшими кусочками. Посолите, поперчите и тушите 10–15 минут.

Паштет вы можете использовать не только как самостоятельное блюдо, но и намазывать его на обжаренный с обеих сторон хлеб.

Торт «В гостях у Нептуна»

Ингредиенты

400–500 г муки, 200 г сливочного масла, 1 стакан сметаны, соль (для теста), 250 г майонеза, 150 г сардин горячего копчения, 150 г отварной осетрины, 100 г балыка, 30 г черной и 30 г красной икры, 5–6 вареных яиц, 100 г сливочного масла, 70 г сметаны, 100 г филе сельди.

Способ приготовления

Замесите крутое тесто, поставьте его на несколько минут в холодильник. Разделите полученное тесто на 4 части и выпеките 4 коржа.

Первый корж хорошо пропитайте сметаной, разложите на нем кусочки селедочного филе и посыпьте сверху растертыми желтками.

Второй корж смажьте сливочным маслом и уложите на него измельченные сардины.

Третий корж смажьте майонезом и положите на него куски отварной осетрины.

Соедините коржи, последний (верхний) корж обильно смажьте сливочным маслом, разложите на нем порезанный кубиками балык, нарезанные кружочками яичные белки, в которые уложите, чередуя, черную и красную икру.

Торт «Царская охота»

Ингредиенты

400 г муки, 100 г сливочного масла, 100 г сметаны, щепотка соли (для теста), 150 г сливочного масла, 150 г сыра твердых сортов, 5 вареных яиц, 250 г копченой ветчины, 200 г филе копченой индейки, 250 г майонеза, рубленая зелень, соль, перец.

Способ приготовления

Испеките 3 коржа точно так же, как описано в предыдущем рецепте.

Ветчину пропустите через мясорубку и добавьте 2 рубленых яйца, майонез. Оставшиеся яйца натрите на мелкой терке, взбейте со сливочным маслом, посолите.

На первый корж положите массу из ветчины и яиц, накройте другим коржом. Второй корж покройте фаршем из масла и яиц. Уложите сверху третий корж, смажьте его сливочным маслом, положите филе индейки, порезанной тонкими ломтиками, сверху посыпьте тертым сыром и поставьте на холод.

Смешайте с оставшимся сливочным маслом рубленую зелень и обмажьте бока торта.

Перед подачей к столу вы можете украсить торт веточками петрушки или укропа, листьями салата. Скорее всего, ваши гости будут безостановочно требовать добавки!

«Деликатес»

Ингредиенты

100 г филе кальмара, 100 г копченой ветчины, 200 г зеленого горошка, 2–3 вареных яйца, 150–200 г сметаны, соль, перец.

Способ приготовления Филе кальмара опустите в кипящую воду на 2–3 минуты. Ветчину и остуженного кальмара нарежьте кубиками. Перемешайте с рублеными яйцами и зеленым горошком, посолите, поперчите и заправьте салат сметаной.

«Путешествие в Брно»

Ингредиенты

300 г копченой грудинки, 4–5 сваренных картофелин, 1–2 соленых огурца, 1–2 вареных моркови, 1 луковица, 200–250 г консервированной кукурузы, 200–250 г майонеза, соль, перец, мелко нарубленная зелень укропа и петрушки.

Способ приготовления

Овощи и копченую грудинку нарежьте маленькими кубиками, посолите, поперчите и заправьте майонезом.

Перед подачей к столу украсьте зеленью. Вот увидите, отведав ваш салат, гости никогда не захотят покидать ваш гостеприимный дом, даже ради таинственного Брно.

«Званый вечер»

Ингредиенты

300 г копченой ветчины, 300 г зеленого горошка, 100 г соленых грибов, 2 вареных яйца, 2–3 сваренные картофелины, 1 луковица, 200–250 г майонеза, соль, перец.

Способ приготовления Нарежьте кубиками картофель и ветчину, смешайте их с зеленым горошком, рублеными яйцами и репчатым луком, посолите, поперчите, тщательно перемешайте и заправьте майонезом.

«Афина Паллада»

Ингредиенты

250–300 г копченого окорока, 150–200 г риса, 2 вареных яйца, 1 небольшая луковица, 200 г майонеза, соль, специи.

Способ приготовления

Отварите рис в подсоленной воде, промойте холодной водой. Яйца измельчите, смешайте с рубленым луком и окороком, нарезанным кубиками. Все ингредиенты посолите, тщательно перемешайте и заправьте майонезом.

Надеемся, что съев салат, вы и ваши гости станете такими же мудрыми, как Афина Паллада, но не столь же воинственными!

«Свинья в апельсинах»

Ингредиенты

200 г копченой индейки, 50 г измельченных орехов, 150–200 г нежирного творога, 200–250 г сметаны, 1 яблоко, 1 апельсин.

Способ приготовления

Мелко-мелко нарежьте мясо индейки. Смешайте ее с творогом, орехами, полейте сметаной и снова перемешайте.
Салат украсьте дольками яблока и апельсина. Наверное, побыть такой «свиньей в апельсинах» никто бы не отказался!

«Добро пожаловать»

Ингредиенты

300 г копченой грудинки, 2–3 свежих огурца, 2–3 крупных яблока, 2–3 вареных яйца, 70–80 г сметаны, 70–80 г майонеза, соль, специи по вкусу.

Способ приготовления

Грудинку, огурцы нарежьте небольшими кубиками. Яблоко натрите на крупной терке, яйца мелко порубите.

В отдельной посуде смешайте сметану с майонезом. Мясо, огурцы, яблоки и яйца посолите, добавьте специи по вкусу, тщательно перемешайте и заправьте смесью из сметаны и майонеза.

И не забудьте, подавая свое кушанье, громко и отчетливо произнести: «Добро пожаловать!» Мы думаем, что никто не откажется от такого приглашения, даже те, кого вы не ждали!..

«Райское наслаждение»

Ингредиенты

250 г мяса копченой индейки, 150–200 г фасоли, 70–80 г очищенных орехов (грецких или арахиса), 2 зубчика чеснока, 150 г сметаны, 150 г майонеза.

Способ приготовления

Мясо индейки нарежьте тонкими брусочками, орехи потолките, чеснок мелко-мелко порубите и, добавив фасоль, перемешайте.

Салат заправьте смесью из сметаны и майонеза. И наслаждайтесь неповторимым вкусом этого салата, как Адам и Ева наслаждались яблоком.

«Командировочный»

Ингредиенты

250 г копченой рыбы, 200 г макарон, 150 г зеленого горошка, 2 вареных яйца, 170–200 г майонеза.

Способ приготовления

Отварите макароны в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте холодной водой и дайте воде стечь. Затем нарежьте макароны небольшими кусочками. Добавьте очищенную и измельченную рыбу, зеленый горошек, рубленое яйцо и заправьте майонезом.

Ну как, скрасил этот салат вашу командировку, уже не так вам тоскливо?

«Светлого мая привет»

Ингредиенты

250–300 г копченой корейки, 2 свежих огурца, 6–8 небольших редисок, 3–4 средних помидора, 200 г сметаны, соль, перец, рубленая зелень укропа и петрушки.

Способ приготовления

Овощи нарежьте тонкими кружочками, а корейку – ломтиками. Смешайте все составляющие салата, посолите, поперчите и заправьте сметаной. Перед подачей к столу обязательно украсьте салат зеленью.

И даже в холодные вечера вам будет тепло и хорошо, как в мае!

«Новый русский винегрет»

Ингредиенты

150 г ветчины, 150 г копченой грудинки, 2 небольших свеклы, 3–4 моркови, 2 луковицы, 150 г кислой капусты, 4–5 картофелин, 3 соленых огурца, 100 г растительного масла, соль.

Способ приготовления

Картофель, свеклу, морковь отварите, остудите и нарежьте кубиками, а ветчину и грудинку – маленькими кусочками, лук мелко порубите.

Винегрет посолите и хорошо перемешайте, заправьте растительным маслом. После этого смело можете угощать этим кушаньем своих знакомых новых русских.

«Пикник»

Ингредиенты

200 г копчено-вареного окорока, 3–4 болгарских перца, 400 г консервированной фасоли, 2–3 вареных яйца, 250 г майонеза, соль, перец, зелень.

Способ приготовления

Окорок нарежьте кубиками, яйца мелко порубите, перец нарежьте соломкой. Все ингредиенты посолите, добавьте перец и заправьте майонезом.

Перед подачей к столу посыпьте салат зеленью. И смело отправляйтесь на пикник вместе с гостями, отведавшими ваш салат, – хорошее настроение всем вам обеспечено!

«Изыск»

Ингредиенты

200 г копченой индейки, 70 г лимонного сока, 2 свежих яблока, 150 г сладкой кукурузы, 100 г отварного риса, 170– 200 г майонеза.

Способ приготовления

Яблоки натрите на крупной терке, смешайте их с кукурузой, рисом, добавьте индейку, нарезанную тонкими ломтиками и сбрызнутую лимонным соком.

Заправьте салат майонезом и при желании посыпьте зеленью. Не правда ли, изысканное кушанье?

«Завтрак на траве»

Ингредиенты

200–250 г копченой рыбы, 2 соленых огурца, 1 небольшая луковица, 80–100 г растительного масла, соль, перец, зелень.

Способ приготовления Порежьте рыбное филе, огурцы и мелко порубите лук, посолите, поперчите и заправьте растительным маслом. Не забудьте добавить зелень.

«Царица полей»

Ингредиенты

250 г копченой грудинки, 150 г сыра твердых сортов, 100 г консервированной кукурузы, 2 вареных яйца, 200 г майонеза, соль, зелень.

Способ приготовления Мясо и вареные яйца мелко порубите, сыр натрите на мелкой терке, добавьте кукурузу и посолите, заправьте майонезом и посыпьте сверху зеленью.

«Дружба»

Ингредиенты

200 г копченой ветчины, 250 г плавленого сыра «Дружба», 200 г майонеза, 2–3 небольших зубчика чеснока, соль, перец.

Способ приготовления

Ветчину, сыр и чеснок тщательно измельчите. Все перемешайте и заправте салат майонезом.

Есть этот салат нужно непременно с другом.

«Дары моря»

Ингредиенты

200 г филе копченой трески или морского окуня, 2 средних свеклы, 4 картофелины, 2–3 яблока, 2 яйца, 100 г сметаны, 100 г майонеза.

Способ приготовления

Сварите свеклу, яйца и картофель, остудите и нарежьте кубиками. Яблоки натрите на крупной терке, смешайте с нарезанным рыбным филе, овощами и яйцами.

Смешайте сметану и майонез и залейте этой массой салат, тщательно перемешайте.

Можете угощать всех своих знакомых рыбаков, они будут просто счастливы попробовать дары моря в вашем исполнении!

«Русалочка»

Ингредиенты

10–12 вареных яиц, 2 банки копченых сардин, 1–2 луковицы, 250 – 300 г майонеза, веточки укропа и петрушки для украшения.

Способ приготовления

Вареные яйца разрежьте пополам, выньте желток, измельчите его. Сардины и лук мелко нарежьте, добавьте к ним яичный желток, майонез и хорошо перемешайте.

Полученным фаршем начините половинки яичного белка, сверху полейте майонезом и украсьте веточкой зелени.

И если ваш принц отведает этот потрясающий салат, то вряд ли ему понадобится кто-нибудь другой, кроме вас. И финал вашей «Русалочки» будет самым оптимистичным!

«На троих»

Ингредиенты

150–200 г копченой корейки, 1–2 вареных свеклы, 2 средних яблока, 2–3 зубчика чеснока, 70 г сметаны, 70 г майонеза, соль, сахар.

Способ приготовления

Свеклу и яблоки натрите на крупной терке, смешайте с порезанной ломтиками корейкой, измельченным чесноком, посолите, положите сахар.

Заправьте салат перемешанными сметаной и майонезом. Что предложить своим гостям к этому салату, вы знаете и сами!

«Капустник»

Ингредиенты

250 г копченого окорока, 500–700 г свежей капусты, 2 луковицы, 50 – 70 г растительного масла, соль, перец.

Способ приготовления Налейте в глубокую посуду растительное масло, положите туда мелко нашинкованную капусту и обжарьте ее. Затем плотно закройте крышку и тушите капусту 20 минут. По прошествии этого времени добавьте порезанный кубиками окорок и продолжайте тушить. Через 10 минут положите рубленый лук, соль, перец и тушите до готовности.

«Вечеринка»

Ингредиенты

100 г ветчины, 150 г мяса копченой индейки, 2 яйца, 200 г консервированной фасоли, 250 г майонеза, соль, зелень.

Способ приготовления

Ветчину и мясо индейки порежьте небольшими кусочками, смешайте с фасолью. Яичные белки порубите, а желтки разотрите с майонезом. Смешайте все ингредиенты, посолите, посыпьте зеленью.

И можете созывать гостей и организовывать вечеринку, ничто не помешает вам насладиться общением и замечательным салатом!

«Пикантный»

Ингредиенты

300 г свежей капусты, 200 г консервированной фасоли, 2–3 вареных яйца, 300–400 г копченой ветчины, 250 г сметаны, соль, перец.

Способ приготовления Мелко нашинкуйте капусту, добавьте фасоль, рубленые яйца, ветчину, нарезанную кубиками. Все ингредиенты посолите, поперчите, тщательно перемешайте и заправьте сметаной.

Суп «Губернский»

Ингредиенты

500–600 г копченых свиных ребрышек, 500 г свежей капусты, 2 луковицы, 7–8 картофелин, 2–3 моркови, 2–3 зубчика чеснока, 70–80 г сметаны или майонеза, соль, перец.

Способ приготовления

Залейте холодной водой рубленые свиные ребрышки и поставьте на огонь, доведите до кипения, посолите и положите нашинкованную свежую капусту и нарезанный кубиками картофель. За 15–20 минут до окончания варки обжарьте измельченный лук и тертую морковь, запустите в суп вместе с чесноком, поперчите.

При подаче к столу заправьте суп сметаной или майонезом.

«Матросский борщ»

Ингредиенты

600 г свежей капусты, 700 г копченого свиного окорока, 3 моркови, 2 средних луковицы, 2–3 небольших свеклы, 4–6 картофелин, 50–70 г томатной пасты, 2–3 зубчика чеснока, лавровый лист, соль, сахар, специи, рубленая зелень укропа и петрушки.

Способ приготовления

Нарежьте брусочками окорок и свеклу, залейте холодной водой и варите на среднем огне около 20–25 минут, затем положите нашинкованную капусту, чеснок и поварите на медленном огне еще 5–7 минут.

Натрите на терке морковь и мелко порубите лук, обжарьте их на растительном масле, добавьте томатную пасту и запустите в борщ, положите сахар, специи, лавровый лист.

При подаче к столу заправьте зеленью. И можете смело угощать своим борщом весь военно-морской флот!

«Каникулы в Простоквашино»

Ингредиенты

1 л простокваши, 2 свежих огурца, 3 вареных яйца, 200 г копченой ветчины, 2–3 зубчика чеснока, соль, зелень укропа.

Способ приготовления

Взбейте простоквашу, добавьте мелко нарезанные ветчину, яйца, огурцы и толченый чеснок, посолите. При подаче к столу посыпьте рубленой зеленью.

Ни один нормальный кот Матроскин, Шарик и дядя Федор не откажется от этого супа. Приятного аппетита!

«Кровавая Мэри»

Ингредиенты

1,5–2 л томатного сока, 500–700 г копченой рыбы, 2 вареных яйца, 100 г отварной фасоли, 100–150 г сметаны, соль, зелень по вкусу.

Способ приготовления

Порежьте мелкими кусочками рыбу, очищенную от костей, добавьте яйца, порезанные кубиками, фасоль и посолите. Залейте все это томатным соком, хорошо перемешайте и заправьте сметаной. При желании посыпьте рубленой зеленью петрушки и укропа.

А если после своего кушанья вы предложите гостям коктейль с тем же названием, то можно считать, что ваш прием удался на славу.

«Ассорти»

Ингредиенты

200 г говядины, 200 г копченой ветчины, 2 яйца, 3–4 картофелины, 2 – 3 моркови, 1 луковица, соль, перец.

Способ приготовления

В кипящий бульон опустите картофель и морковь, нарезанные кубиками. Бросьте в суп целую очищенную луковицу, посолите, поперчите.

Пропустите копченую ветчину через мясорубку, смешайте с сырыми яйцами. Посолите и добавьте перец в получившийся фарш. Берите фарш чайной ложкой, опускайте фрикадельки в суп и дайте покипеть супу еще 10 минут.

При подаче к столу Вы можете заправить суп сметаной или майонезом, украсить зеленью укропа, петрушки.

«В жаркий полдень»

Ингредиенты

2 л хлебного кваса, 100 г ветчины, 100 г копченой корейки, 200 г вареной телятины, 100 г копченой корейки, 3–4 отвареные картофелины, 4 свежих огурца, 4 крутых яйца, 150 г сметаны или майонеза, соль, зелень по вкусу.

Способ приготовления Яйца, огурцы, картофель и мясо порежьте кубиками, посолите, добавьте сметану или майонез и тщательно перемешайте. Полученную массу залейте хлебным квасом. При желании посыпьте окрошку зеленью.

«Ах, Одесса…»

Ингредиенты

500–600 г копченой рыбы, 60 г сливочного масла, 250– 300 г вареного риса, 40–50 г томатной пасты, 160 г сметаны, 1 луковица, соль, специи, зелень.

Способ приготовления

Вареный рис обжарьте вместе с мелко нашинкованным репчатым луком на сливочном масле, добавьте соль и специи. Положите в кипящую воду, куда положите также филе копченой рыбы. Доведите суп до кипения и снимите с огня. Перед подачей к столу заправьте суп сметаной и посыпьте зеленью.

Наверное, ваши гости после подобного угощения приобретут отчетливый одесский выговор.

«Пионерское детство»

Ингредиенты

700 г копченой свиной грудинки, 200 г гороха, 1–2 средних моркови, 2–3 картофелины, 1 луковица, соль, перец.

Способ приготовления

Копченую грудинку и горох положите в кастрюлю, залейте холодной водой и поставьте на огонь. Через 20– 30 минут добавьте в суп нарезанный кубиками картофель и морковь и проварите еще 15–20 минут, затем спассеруйте рубленый репчатый лук и опустите его в суп. Через 15 минут блюдо готово. Ваш суп до конца соответствовал своему названию, то созывайте гостей к столу горном.

«Холостяцкий обед»

Ингредиенты

300 г копченой грудинки, 4–5 картофелин, 2–3 моркови, 2 средних луковицы, 50–70 г растительного масла или жира, лавровый лист, соль, перец.

Способ приготовления

Залейте мясо холодной водой и доведите до кипения. Когда бульон закипит, положите в него нарезанный соломкой картофель, посолите, поперчите. Через 15–20 минут спассеруйте на сливочном масле тертую морковь и рубленый репчатый лук и добавьте в суп. За 3–5 минут до готовности положите лавровый лист.

И наслаждайтесь скромной, но такой вкусной холостяцкой едой!

«Щи по-киевски»

Ингредиенты

200–300 г копченой грудинки, 250–300 г свежей капусты, 1 луковица, 3–5 картофелин, 2–3 моркови, лавровый лист, соль, перец, рубленая зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления В кипящий бульон из грудинки положите нашинкованную свежую капусту и нарезанный кубиками картофель. Варите овощи до полуготовности и запустите в щи тертую морковь и рубленый лук. За 5 минут до готовности положите лавровый лист. Посыпьте зеленью щи, разлитые по тарелкам.

«Русская старина»

Ингредиенты

400 г копченой свиной корейки, 6 картофелин, 50 г макаронных изделий, 1 средняя луковица, 2 вареных яйца, соль, перец, 60–70 г сметаны или майонеза для заправки.

Способ приготовления

Сварите бульон из корейки, положите нарезанный кубиками картофель и варите на маленьком огне 10 минут. Затем положите макаронные изделия и пассерованный лук. В конце варки добавьте соль, перец и лавровый лист.

При подаче к столу в суп положите измельченные яйца и заправьте сметаной или майонезом.

«Воскресный завтрак»

Ингредиенты

200–250 г копченой корейки, 100 г муки, 1 яйцо, 60–80 г молока, 1 ст. л. тертого сыра, 150–200 г растительного масла или жира, соль.

Способ приготовления

Нарежьте корейку соломкой, опустите в кляр (жидкое тесто) и жарьте до готовности во фритюре.

Для приготовления кляра просейте муку, смешайте с яйцом и тертым сыром, разведите молоком.

И завтракайте таким образом не только по воскресеньям, но и в остальные дни недели… пока не надоест.

«На скорую руку»

Ингредиенты

6 картофелин, 3–4 вареных яйца, 150 г копченой грудинки, 100–150 г сливочного масла, 50 г сливок, соль.

Способ приготовления Отварите очищенный картофель и нарежьте кубиками. Смешайте с мелко нарубленными яйцами, копченой грудинкой и полейте растопленным сливочным маслом.

«Дачники»

Ингредиенты

200 г риса, 200 г копченого окорока, 2–3 помидора, 70 г твердого сыра, 1 луковица, соль, перец.

Способ приготовления

Обжарьте нарезанный кубиками окорок с рубленым луком и добавьте вареный рис. Положите сверху ломтики помидоров, посыпьте тертым сыром и поставьте на 5–8 минут в духовку.

Есть это блюдо можно не только на даче, но и там, где вам захочется. Ешьте и вспоминайте прекрасное лето, жаркую пору и веселые приключения!

«Солнечной Болгарии привет»

Ингредиенты

200 г копченой свиной корейки, 2–3 болгарских перца, 2–3 помидора, 1 луковица, 20–30 г свиного сала, соль, перец, зелень.

Способ приготовления

Порубите репчатый лук, нарежьте корейку соломкой и обжарьте на сале в глубокой посуде. Добавьте порезанные ломтиками болгарский перец и помидоры, посолите, поперчите.

В качестве гарнира предложите гостям вареный рис или картофель. При подаче к столу украсьте зеленью.

«Гости на пороге»

Ингредиенты

4 картофелины, 2 зубчика чеснока, 60 г твердого сыра, 150 г копченой ветчины, 30–40 г растительного масла, соль, перец.

Способ приготовления Отварите картофель в мундире и разрежьте пополам, из каждой половинки извлеките мякоть и разомните ее вилкой. Чеснок разотрите с солью, ветчину нарежьте маленькими кусочками, смешайте с картофельной мякотью, посолите, поперчите и заправьте растительным маслом. Наполните половинки картофеля приготовленным фаршем, посыпьте тертым сыром и запекайте в духовке, пока сыр не расплавится.

«Антрекот охотничий»

Ингредиенты

500–600 г копченой ветчины, 30–40 г свиного шпика, 1 луковица, 100 г сметаны, 50 г сливочного масла, 1 ст. л. муки, соль, перец.

Способ приготовления

Нарежьте ветчину порционными кусками, поперчите, обложите нарезанным шпиком и тушите на медленном огне 8–10 минут.

Лук мелко порубите, поджарьте на сливочном масле, добавьте муку, воду, посолите, поперчите и прокипятите 5–7 минут. Затем добавьте сметану и залейте полученным соусом ветчину.

И охотиться вам придется разве что за добавкой, так как ваши гости тоже по достоинству оценят этот антрекот.

«Провансаль»

Ингредиенты

1 кг рыбы горячего копчения, 500 г свежих грибов (шампиньонов или вешенок), 2 луковицы, 50 г растительного масла, соль, перец.

Способ приготовления

Очищенные шампиньоны проварите 10 минут, остудите, нарежьте кубиками. Лук мелко порубите и обжарьте вместе с грибами. Очищенную от костей рыбу измельчите, смешайте с грибами и луком.

В качестве гарнира подайте картофельное пюре. А если кто-нибудь придерется к названию вашего кушанья, то дайте этому человеку майонез «Провансаль», пусть польет им свое блюдо и наслаждается!

«Гурман»

Ингредиенты

400 г копченого свиного окорока, 200 г муки, 2–3 яйца, 100 г свиного сала, 2 луковицы, соль, перец.

Способ приготовления

Нарежьте свиной окорок тонкими ломтиками, слегка отбейте, посолите, поперчите.

Отбивные опустите в яичную смесь, обваляйте в муке и жарьте на растопленном свином сале до образования румяной корочки. На жире, оставшемся после отбивных, обжарьте рубленый лук.

На гарнир подайте вареный рис или картофель, полив их предварительно салом с жареным луком.

«Добыча грибника»

Ингредиенты

300 г копченой ветчины, 1 городская булка, 200 г свежих грибов, 150 г муки или панировочных сухарей, 200 г растительного масла, 50 г майонеза, 2 яйца, соль, перец.

Способ приготовления

Замочите в воде булку и вместе с ветчиной пропустите через мясорубку. Грибы мелко-мелко порубите и обжарьте на растительном масле. Смешайте грибы с массой из ветчины и хлеба, тщательно перемешайте, поперчите, посолите, добавьте майонез и сырые яйца и перемешайте как следует еще раз.

Из получившегося фарша сформуйте котлеты, обваляйте в муке и жарьте до образования золотистой корочки.

Гарниром могут служить жареный и вареный картофель, макаронные изделия, вареный рис, фасоль. А наградой вам за ваши усилия станет непомерный аппетит ваших гостей.

«Маэстро»

Ингредиенты

1/2 батона, 400 г копченой ветчины, 1–2 яйца, 5 ст. л. молока, 150 г майонеза, 100–200 г растительного масла, 100 г муки или панировочных сухарей, соль, перец.

Способ приготовления

Ветчину пропустите через мясорубку и смешайте с вымоченным в молоке батоном. Добавьте в фарш сырые яйца, майонез, соль, перец по вкусу и тщательно перемешайте.

Сформуйте из фарша котлеты, обваляйте их в сухарях или муке и жарьте до готовности.

В качестве гарнира вы можете подать жареный картофель, рис, макаронные изделия. Вам решать, это вы – маэстро!

«Свинская радость»

Ингредиенты

150 г ветчины, 100 г копченой грудинки, 40 г свиного шпика, 150 г свиного окорока, 700 г свежей капусты, 2–3 луковицы, 3–4 картофелин, 2–3 небольших моркови, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Обжарьте свиной шпик и добавьте к нему мелко нашинкованную капусту, влейте небольшое количество воды и тушите 15–20 минут. Затем положите порезанный кубиками картофель, морковь и лук, продолжайте тушить на слабом огне еще 20–25 минут.

Когда овощи будут готовы, положите нарезанную ломтиками свинину и не убирайте с огня еще 5 минут. При желании добавьте лавровый лист и рубленую зелень.

«Просто прелесть»

Ингредиенты

600 г картофеля, 400–500 г копченой ветчины, 400–450 г сметаны, 300 г муки, 1 яйцо, 70 г сливочного масла, соль, перец.

Способ приготовления

Замесите тесто из муки, соли, воды и яиц. Раскатайте тесто в тонкий пласт и разрежьте его.

Для приготовления фарша пропустите через мясорубку вареный картофель и ветчину, посолите, поперчите и добавьте сметану.

Полученный фарш кладите чайной ложкой на тесто, защипните концы так, чтобы начинка была полностью закрыта.

Опустите вареники в кипящую воду, когда они всплывут, выньте их шумовкой. Полейте вареники растопленным сливочным маслом и добавьте сметану.

Вряд ли у вас хоть что-нибудь останется на дне кастрюльки, так что всем желающим получить добавочную порцию придется только облизывать пальчики!

«Котлеты богатырские»

Ингредиенты

200–250 г копченой ветчины, 200–250 г вареного риса, 100 г сметаны, 2 яйца, 100 г сыра твердых сортов, 100 г муки или панировочных сухарей, 100 г растительного масла, соль, перец.

Способ приготовления

Ветчину, пропущенную через мясорубку, тщательно перемешайте с вареным рисом, посолите, поперчите, добавьте яйца и сметану.

Из полученного фарша сформуйте котлеты, обваляйте в муке или сухарях и жарьте до готовности.

Перед подачей к столу посыпьте котлеты тертым сыром. Съев пару-тройку таких котлеток, вы сразу же ощутите в себе желание с кем-нибудь сразиться.

«Август»

Ингредиенты

300 г копченой грудинки, 3–4 баклажана, 2 больших кабачка, 5–6 помидоров, 2 луковицы, 150 г сыра твердых сортов, соль, перец, зелень.

Способ приготовления

Очищенные кабачки и баклажаны нарежьте кубиками, посолите, поперчите и поджарьте на разогретом жире.

Добавьте к кабачкам и баклажанам рубленый лук, нарезанные дольками помидоры и продолжайте обжаривать овощи. Через 20 минут переложите все овощи на большой противень, положите сверху кусочки грудинки, посыпьте тертым сыром и поставьте в духовку на 10–15 минут.

Перед подачей к столу украсьте рубленой зеленью или листьями салата. Вот увидите, вы сможете во всех подробностях и деталях воспроизвести в памяти тот далекий август, когда вы… вот и вспомните, что вы тогда делали!

«Деревенская трапеза»

Ингредиенты

250 г гречневой крупы, 200 г копченого окорока, 40–50 г свиного шпика, 1–2 небольших луковицы, 2 моркови, 50 г томатной пасты, соль, сахар, перец.

Способ приготовления

Обжарьте свиной шпик, добавьте нарезанный мелкими кусочками окорок. Здесь же обжарьте рубленый лук и тертую морковь. Когда лук приобретет золотистый цвет, смешайте обжарку с томатной пастой, посолите, поперчите, добавьте сахар. Залейте полученной подливой гречневую кашу. Теперь вы с гордостью можете кормить своих гостей «здоровой деревенской пищей».

«Омлет грибной»

Ингредиенты

200 г копченого окорока, 200 г свежих грибов, 5 яиц, 150 г молока, 80 г муки, 2 небольших помидора, 2 огурца, соль, перец, зелень.

Способ приготовления

Мелко порубите грибы и обжаривайте их 10–15 минут. В посуду, где жарятся грибы, положите порезанный кубиками свиной окорок и продолжайте жарить на слабом огне.

Размешайте яйца с молоком, мукой, солью и залейте этой массой грибы и окорок, поставьте омлет в духовку на 15–20 минут.

При подаче к столу выложите по краям омлета кружочками нарезанные огурцы и помидоры, украсьте зеленью.

«Завтрак джентльмена»

Ингредиенты

100 г копченого окорока, 2 луковицы, 4 яйца, 80 г сливочного масла, соль, перец, зелень.

Способ приготовления

Лук порубите, окорок нарежьте соломкой и жарьте на сливочном масле. Обжаренные лук и окорок залейте яйцами, посолите, поперчите. Подавая к столу яичницу, украсьте ее веточками укропа или петрушки.

И помните, что настоящий джентльмен всегда угощает своей стряпней даму!

«Интернационал»

Ингредиенты

200 г сыра твердых сортов, 200 г копченой ветчины, 2 яйца, 100 г муки, 100 г растительного масла, 2 свежих помидора, 2 свежих огурца, листья салата, рубленая зелень, соль, перец.

Способ приготовления

Нарежьте сыр и ветчину тонкими ломтиками одинакового размера. Соедините попарно ломтики ветчины и сыра, обваляйте их в яйцах, муке и обжарьте в разогретом масле.

Огурцы и помидоры нарежьте кружочками.

Готовые ветчинно-сырные ломтики выложите на большое блюдо и по краям украсьте овощами и листьями салата. Сверху посыпьте рубленой зеленью.

А после сытного обеда можете вместе со своими гостями исполнить «Интернационал».

«Плов-экспресс»

Ингредиенты

600 г копченого окорока, 300–400 г риса, 2–3 моркови, 1 луковица, рубленая зелень, соль, перец.

Способ приготовления

Нарежьте кубиками окорок, обжарьте его несколько минут. Лук мелко порубите, морковь натрите на крупной терке и обжарьте вместе с окороком, влейте стакан воды и тушите еще 20 минут. Затем добавьте рис и варите до тех пор, пока вода не поглотится рисом.

Выложите рис на блюдо и посыпьте зеленью.

«Слоеное рагу»

Ингредиенты

300 г копченой ветчины, 4–5 шт. сладкого болгарского перца, 5 помидоров, 2–3 зубчика чеснока, зеленый лук, веточки петрушки и укропа, соль, перец.

Способ приготовления

Копченую ветчину нарежьте тонкими ломтиками и обжарьте в сотейнике. Выложите слоями нарезанные кружочками помидоры и перец, добавьте измельченный чеснок, посолите, поперчите и тушите под плотно закрытой крышкой в течение 25–30 минут.

Перед подачей к столу посыпьте рубленым зеленым луком и украсьте веточками петрушки или укропа.

«Радуга»

Ингредиенты

1 кг стручкового красного и зеленого болгарского перца, 400 г копченой ветчины, 200 г вареного риса, 1 городская булка, 3–4 вареных яйца, соль, перец.

Способ приготовления

Вырежьте из перца сердцевину, промойте. Булку замочите в молоке, ветчину пропустите через мясорубку, яйца мелко порубите. Ветчину, булку, яйца и рис посолите, поперчите, тщательно перемешайте.

Начините перцы фаршем и запекайте в духовке 40– 60 минут. Подавая перец к столу, чередуйте цветовые слои, все-таки ваше блюдо называется «Радугой».

«Шеф-повар»

Ингредиенты

7–8 средних помидоров, 400 г копченой ветчины, 200 г вареного риса, листья салата, веточки укропа и петрушки, соль, перец.

Способ приготовления

Ветчину пропустите через мясорубку и смешайте с вареным рисом, посолите, поперчите.

Помидоры разрежьте пополам, начините фаршем и соедините половинки. Поставьте фаршированные помидоры в духовку на 30 минут.

Выложите на блюдо листья салата, на них положите готовые помидоры, украсьте их веточками зелени.

«Щеголиха»

Ингредиенты

1 целая копченая утка или индейка, 2–3 зубчика чеснока, 150 г панировочных сухарей, 150 г толченых грецких орехов, 80–100 г рубленой зелени петрушки, 100–150 г любого растительного масла, соль, перец.

Способ приготовления

Хорошо перемешайте толченые орехи и панировочные сухари, добавьте к ним растительное масло, зелень петрушки, соль, перец и еще раз тщательно перемешайте.

Полученной смесью натрите копченую птицу и поставьте в духовку на 15–20 минут.

После поглощения этого потрясающего блюда вы моментально придете в хорошее расположение духа и сможете надеть самый смелый и откровенный наряд… Что ж, щеголяйте!

«Макаронник»

Ингредиенты

300–400 г макаронных изделий, 500 г копченой ветчины, 150–200 г твердого сыра, 2 луковицы, соль, зелень.

Способ приготовления

Отварите макароны, промойте их холодной водой. Ветчину и репчатый лук пропустите через мясорубку.

Готовые макароны перемешайте с ветчиной, посолите, добавьте перец и выложите на противень, смазанный жиром. Поставьте запекаться в духовку на 20 минут.

Перед подачей к столу посыпьте тертым на мелкой терке сыром и украсьте зеленью. Приятного вам и вашим гостям аппетита!

«Ужин при свечах»

Ингредиенты

1 целая курица, 200 г копченой ветчины, 250 г майонеза, 2 луковицы, соль, перец, зелень.

Способ приготовления

Аккуратно снимите кожу с целой курицы, мясо отделите от костей. Филе курицы и копченую ветчину пропустите через мясорубку, добавьте рубленый лук, соль, перец, майонез и тщательно перемешайте.

Плотно набейте снятую куриную шкурку приготовленным фаршем, натрите солью, перцем, обмажьте майонезом и поставьте запекаться в духовку на 1,5–2 часа.

Готовое блюдо украсьте зеленью. И не забудьте поставить на стол свечи! Если вы приготовите блюдо строго по нашему рецепту, то мы не беспокоимся за вас – романтический вечер пройдет просто замечательно.

Не бойтесь проявлять фантазию, экспериментируйте, придумывайте свои «фирменные» рецепты, а наша книга пусть будет для вас помощником и советчиком. И что бы вы ни приготовили – приятного вам аппетита!

Лисички «Душистые»

Ингредиенты

3 кг лисичек, 200 г крупной соли.

Для маринада: 400 г соли, 20–30 г уксусной эссенции, 20 шт. лаврового листа, 10 горошин черного душистого перца.

Способ приготовления

Лисички отсортируйте, очистите от травы и веточек, вымойте в холодной воде. Нарежьте небольшими кубиками. Варите в подсоленной воде 30 минут, считая с момента закипания. Затем воду, в которой варились рыжики, слейте и залейте маринадом. Варите в течение 30–40 минут. Затем переложите в предварительно стерилизованную банку, залейте маринадом и закупорьте плотно крышкой. Зимой готовые грибы выложите в салатницу, полейте растительным маслом и мелко нарезанным чесноком.

Для маринада вскипятите воду, добавьте соль, уксусную эссенцию, лавровый лист, перец. Варите маринад 20 минут.

Кто знает, может, по этому рецепту готовила свои грибы матушка пушкинской героини – Татьяны Лариной, о которой мы упоминали выше? Рецепт старинный, а это значит – проверенный временем. Мы искренне советуем вам воспользоваться им!

Лисички «Древние»

Ингредиенты

1–1,5 кг лисичек, 2 л воды, 4 ст. л. уксусной эссенции, соль по вкусу, маринад.

Для маринада: 1 л воды, 1 стакан столового уксуса, 2 ч. л. сахара, 4 ч. л. соли, 3 шт. лаврового листа, 6 горошин душистого перца, 3 шт. гвоздики, 1 ч. л. корицы.

Способ приготовления

Лисички тщательно вымойте в холодной воде, разрежьте каждый гриб на две половинки. Подготовленные грибы отварите в слабом растворе уксуса с солью в эмалированной кастрюле, осторожно помешивая и снимая пену. Когда они осядут на дно кастрюли, слейте воду и откиньте грибы на сито (дуршлаг для этой цели не годится). Переложите грибы в банки, залейте горячим маринадом, а сверху влейте несколько ложек растительного масла. Закатывайте банки железными крышками.

Приготовьте маринад. Воду вскипятите с уксусом, солью, специями.

«Съел бы зимой грибок, да снег глубок» – гласит русская народная пословица. Да и какие зимой растут грибы под снегом. Все это мы говорим к тому, уважаемые почитатели лесных даров, чтобы вы делали к зиме запасы. Так хорошо достать в холодное зимнее время пряные грибочки или жареные, из которых можно сварить не только суп, но и гуляш, а также использовать для начинки любимого пирога с грибами. Предлагаем вам воспользоваться этим рецептом и сделать заготовку предложенным нами способом.

Лисички «Не оторвешься!»

Ингредиенты

1–1,5 кг лисичек, 3 ст. л. уксуса, 5 ст. л. растительного масла, 3 зубчика чеснока, 3–5 ст. л. зелени укропа, 2 отварные моркови, 2 корня сельдерея, соль по вкусу.

Способ приготовления

Лисички очистите от сухих веточек и травы, тщательно промойте в холодной воде и обсушите на полотенце. Подготовленные грибы мелко нарежьте и обжарьте в сильно разогретом растительном масле. Переложите в отдельную посуду и охладите.

Холодные грибы уложите в банки слоями, перекладывая каждый дольками чеснока, мелко нарезанной зеленью укропа, кружочками отварной моркови и нарезанными крупной соломкой корнями сельдерея. В оставшееся после обжарки грибов масло добавьте уксус и соль. Доведите эту смесь до кипения, снимите с огня, охладите и залейте грибы. Переложите готовые грибы в стеклянные банки, предварительно налив в каждую растительное масло слоем толщиной в 2 пальца, и закройте крышками.

Вы любите котлеты? Их тоже можно сделать из свежих грибов, без всякого мяса. Котлеты из лисичек не оставят равнодушным никого. Их можно подавать как отдельное блюдо или в качестве гарнира.

Котлеты «Лисичкин подарок»

Ингредиенты

500 г свежих лисичек, 1 стакан риса, 4–5 луковиц, 1/2 стакана муки, 1/3 стакана бульона, 3–5 ст. л. растительного масла, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Лисички тщательно промойте в холодной воде, отварите в слегка подсоленной воде, смешайте со сваренным отдельно и промытым рисом, добавьте мелко нарезанный и обжаренный на растительном масле лук, соль, перец, бульон и муку. Все пропустите через мясорубку, сделайте котлеты, обваляйте их в белых сухарях или муке и обжарьте в растительном масле.

Любителям всего необычного мы посвящаем этот салат.

Салат «Экстравагантный»

Ингредиенты

500 г свежих лисичек, 200 г черного винограда, 100 г йогурта, 1 апельсин, 1 средний банан, 4 вареных яйца, 1 яблоко, несколько листиков мяты, 1 ст. л. сахара, соль по вкусу.

Способ приготовления Лисички промойте несколько раз в холодной воде и отварите целиком в подсоленной воде. Откиньте на дуршлаг и остудите. Когда с них стечет вся вода, нарежьте их ломтиками. Яйца очистите от скорлупы и нарежьте кружочками. Виноград промойте, разрежьте каждую виноградинку на две части и удалите косточки. Апельсин очистите от кожицы и разрежьте на шесть частей. Банан очистите и мелко нарежьте. С яблок снимите кожуру и нарежьте небольшими кубиками. Йогурт смешайте с сахаром и солью. Сложите все ингредиенты в салатницу и залейте йогуртом. Украсьте салат листочками мяты и подавайте к столу.

Салат «Жгучий»

Ингредиенты

500 г маринованных лисичек, 2–3 небольших соленых огурца, 3 шт. жгучего консервированного перца, 1 ст. л. томатной пасты или томатного пюре, 1 ст. л. горчицы, 5 горошин черного перца, 1 ст. л. сахара, 3–5 ст. л. растительного масла, 2 зубчика чеснока, 1 ст. л. мелко нарезанной зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

С грибов слейте сок и вместе с солеными огурцами нарежьте небольшими кубиками. Перец разрежьте вдоль, удалите прожилки, семена и нарежьте соломкой. Уложите все в салатницу с высокими краями. Томатную пасту или томатное пюре смешаете с горчицей, мелко порезанным чесноком, солью и сахаром. Заправьте салат этой смесью и выдержите 1 час. Посыпьте готовый салат мелко нарезанным укропом, сбрызните растительным маслом и подавайте к жареному мясу и крепким напиткам.

Любители острых ощущений по достоинству оценят этот салат. Предлагаем вам его приготовить.

Салат «Ералаш»

Ингредиенты

2 стакана маринованных лисичек, 2 помидора, 1 репчатый лук, 1 кислое яблоко, 2 отварных картофелины, 1/3 стакана отварной фасоли, 1 пучок укропа, 1–1,5 ст. л. растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления Лисички нарежьте соломкой. Помидоры – кубиками. С картофеля снимите кожуру и нарежьте крупными кубиками. Яблоко разрежьте пополам, удалите сердцевину с семечками. Лук очистите и нарежьте тонкими колечками. Сложите нарезанные овощи в салатницу, тщательно перемешайте, посолите и заправьте растительным маслом. Укроп мелко нарежьте и густо посыпьте им салат.

«Удиви гурмана»

Ингредиенты

200 г свежих лисичек, 20 г желатина, 300 г грибного отвара, 1 вареное яйцо, 1 вареная морковь, 2 ст. л. мелко нарезанной зелени петрушки и укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Лисички очистите, промойте в холодной воде и нарежьте крупными кусками. Отварите в слегка подсоленной воде. Откиньте на дуршлаг, дайте стечь и оставьте остывать. Остывшие грибы мелко порубите. Предварительно замоченный и набухший желатин растворите в грибном отваре. В маленькие формочки налейте немного грибного отвара, дайте ему застыть. Затем на этот слой уложите мелко порубленные грибы, кружочки вареного яйца, отварной моркови и мелко нарезанную зелень. Осторожно долейте грибным отваром и дайте застыть. Выньте готовое желе из формочки на плоское блюдо, предварительно опустив его на несколько минут в горячую воду, и украсьте веточками петрушки. Если вы хотите удивить любителя изысканной пищи, настоящего гурмана, то приготовьте ему это блюдо.

«Экзотика»

Ингредиенты

400 г копченой индейки, 3–4 средних яблока, 3–4 банана, 2 больших апельсина.

Способ приготовления

Нарежьте тонкими ломтиками филе индейки, положите на смазанный маслом противень. Яблоки нарежьте дольками, а бананы – кружочками.

Нарезанные фрукты положите на ломтики индейки и поставьте запекаться в духовку на 10–15 минут.

На каждый ломтик индейки с яблоком или бананом положите дольку апельсина и подайте к столу.

Запеканка «Нежная»

Ингредиенты

1 литровая банка соленых лисичек, 2–3 луковицы, 1 яйцо, 1/4 л молока, 100–150 г панировочных сухарей, 2 ст. л. растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления Соленые лисички нарежьте небольшими кубиками. Репчатый лук очистите, мелко нарежьте и спассеруйте в растительном масле. Смешайте с грибами и охладите. В охлажденную грибную массу добавьте сухари, сырые яйца и молоко. Тщательно размешайте, чтобы получилась масса средней густоты. Выложите все в форму, предварительно смазанную жиром, и поставьте на 1 час в духовку. Готовую запеканку слегка охладите, порежьте на небольшие квадратики и подавайте с салатом из свежих помидоров.

Солянка «Праздничная»

Ингредиенты

500 г свежих лисичек, 300 г свежей капусты, 20 оливок без косточек, 2 луковицы, 2 соленых огурца, 2 ст. л. томатной пасты, 2 ч. л. сахара, 1 стакан бульона, 3–5 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. лимонного сока, черный молотый перец, 2 ст. л. белых панировочных сухарей, 1 ст. л. лимонного сока, 1 лавровый лист, соль по вкусу.

Способ приготовления

Лисички очистите, вымойте в холодной воде, нарежьте ломтиками и пожарьте вместе с мелко нарезанным луком, солью и перцем на сливочном масле. Свежую капусту нашинкуйте соломкой, сложите в кастрюлю, добавьте бульон, 1 ст. л. сливочного масла, лимонный сок и тушите 1 час. За полчаса до готовности добавьте в капусту соленые огурцы, нарезанные кружочками, томатную пасту, лавровый лист и соль. На сковороду, предварительно смазанную жиром, выложите тушеную капусту и грибы. Посыпьте сверху панировочными сухарями и запекайте в духовке в течение 10–15 минут.

Готовую солянку выложите на блюдо, нарежьте порционными кусками и на каждый положите оливку.

Рыжики «Ароматные»

Ингредиенты

5–10 кг свежих рыжиков, 300 г крупной соли, 200 г листьев черной смородины, 10 г черного перца горошком, 30 г лавровых листьев, 100 г дубовых листьев.

Способ приготовления

Свежие рыжики тщательно промойте в холодной воде, очистите и ошпарьте несколько раз крутым кипятком. Дайте им обсохнуть. Дно глубокой кастрюли выстелите листьями черной смородины, дубовыми и лавровыми листьями. Грибы уложите шляпками вверх в кастрюлю, пересыпьте солью и горошинами черного перца. Когда посуда будет заполнена, сверху положите опять листья черной смородины, лавровые и дубовые листья, а также черный перец. Закройте рыжики крышкой, ручкой вниз, сверху положите деревянный кружок и придавите небольшим грузом. Через 30–40 дней грибы готовы к употреблению.

Выньте грибы из посуды, нарежьте небольшими кусочками, добавьте луковые колечки, мелко нарезанный чеснок, полейте растительным маслом и мелко нарубленной зеленью петрушки.

Рыжики «Пряные»

Ингредиенты

500–700 г рыжиков, 100–150 г растительного масла, 30 г крупной поваренной соли, 50 г репчатого лука, 50 г чеснока, 10 горошин черного перца, 3 г корицы, 2 г гвоздики.

Способ приготовления

Рыжики тщательно промойте холодной водой, очистите от кожицы и снова промойте водой. Крупные грибы нарежьте небольшими кубиками, а маленькие оставьте целиком. Репчатый лук очистите и мелко нарежьте. Чеснок очистите и покрошите. На сковороде разогрейте растительное масло, положите грибы, добавьте лук, чеснок, соль и пряности. Тушите на медленном огне 1 час. Когда грибы станут мягкими, уложите их в предварительно стерилизованную банку и залейте соком, в котором они тушились. Банку плотно закупорьте. Готовые грибы можно употреблять как начинку для пирогов, варить из них супы и делать подливы.

Теперь вы запаслись на всю зиму рыжиками. Но ведь прийти из леса с полными корзинками да не попробовать грибов – такого быть не может! Предлагаем вам приготовить из рыжиков оригинальные и вкусные салаты.

Рыжики «Проще простого»

Ингредиенты

5 кг рыжиков, 250 г соли, 1 кг репчатого лука, 30 г душистого перца, 20 г семян сухого укропа.

Способ приготовления Репчатый лук очистите, нарежьте тоненькими колечками. Промытые рыжики оботрите сухой тряпочкой, уложите слоями в кастрюлю с высокими краями, пересыпая каждый слой солью, семенами сухого укропа и колечками лука. Сверху накройте чистой салфеткой, крышкой и положите сверху деревянный кружок, а на него – груз. Грибы готовы к употреблению не раньше, чем через 60 дней. Готовые грибы оботрите салфеткой, нарежьте кубиками, добавьте колечки лука, мелко порезанный чеснок и полейте растительным маслом.

Салат «Лесной дар»

Ингредиенты

1/2 кг рыжиков, 1/2 стакана уксуса, 2 ст. л. сахара, 2 ч. л. соли, 1–2 ч. л. горчицы, 2 ст. л. мелко нарезанной зелени петрушки, 1/4 стакана растительного масла, лавровый лист, несколько горошин черного перца.

Способ приготовления Грибы очистите от земли, веточек и травы. Промойте в холодной воде. Отделите шляпку от ножки, еще раз промойте, нарежьте кубиками и варите в соленой воде 20– 30 минут. Затем грибы откиньте на сито и охладите. Горчицу, черный перец, сахар и соль тщательно размешайте и залейте этой смесью грибы. Поставьте салат в прохладное место на 20 минут. Перед подачей к столу сбрызните растительным маслом и посыпьте сверху мелко порезанной зеленью петрушки.

Салат «Соленый»

Ингредиенты

300 г маринованных или соленых рыжиков, 100 г соленых огурцов, 200 г квашеной капусты, несколько ягод клюквы, сок 1/2 лимона, 2–3 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления Рыжики нарежьте небольшими кубиками. С соленых огурцов срежьте кожуру и нарежьте соломкой. Сложите в вазу, добавьте квашеную капусту, лимонный сок, полейте растительным маслом и перемешайте. Украсьте салат ягодами клюквы и подавайте к отварному картофелю.

Окрошка «Московские хлебосолы»

Ингредиенты

1/2 стакана соленых или маринованных рыжиков, 1 л кваса, 3 яйца, 1 ч. л. горчицы, 2 ч. л. сахара, 2 свежих огурца, 300 г отварного куриного мяса, 70 г зеленого лука, 3–5 ст. л. сметаны или майонеза, соль по вкусу.

Способ приготовления Горчицу, сахар, соль и желтки вареных яиц разотрите и разведите небольшим количеством кваса, после чего соедините смесь с остальным количеством кваса. Соленые или маринованные рыжики отожмите и мелко порубите. Зеленый лук мелко нарежьте и разотрите с солью. Отварное куриное мясо нарежьте небольшими кубиками. Яичные белки мелко порубите. Очищенные свежие огурцы нарежьте соломкой. За 2 часа перед подачей к столу все компоненты смешайте и добавьте в квас. Поставьте в прохладное место на 30–40 минут. Готовую окрошку разлейте по тарелкам. К окрошке подайте сметану или майонез.

Суп «Оригинальный»

Ингредиенты

500 г филе рыбы по выбору, 100 г рыжиков, 1 пучок кореньев, 1 луковица, 3 яйца, 1 ч. л. муки, 3–5 ст. л. растительного масла, сок 1/2 лимона, 5 стаканов кипяченой воды, 2 ст. л. мелко нарезанной зелени петрушки, соль, черный перец по вкусу.

Способ приготовления

Коренья очистите, вымойте в холодной воде и вместе с мелко нарезанным луком тушите 2 минуты на растительном масле. Рыбное филе нарежьте небольшими кусочками и прибавьте к кореньям. Тушите 5–10 минут, переворачивая кусочки рыбного филе лопаточкой, после выньте и сложите на дно кастрюли. Тушеные коренья залейте кипяченой водой, доведите до кипения и вылейте в кастрюлю. Рыжики вымойте холодной водой, мелко нарежьте и сложите в кастрюлю. Тушите овощи 30–40 минут. Муку разведите в небольшом количестве холодной воды и добавьте в суп. Суп посолите и поперчите по вкусу. Готовый суп заправьте взбитыми яйцами и лимонным соком, добавьте мелко нарезанную зелень петрушки.

Болгары предпочитают добавлять в этот суп 1/2 стакана красного вина, считая, что оно придает пикантность и аромат этому супу. Попробуйте, может, вам понравится!

Суп «Крестьянский»

Ингредиенты

50 г свежих рыжиков, 500 г кислой капусты, 700 г картофеля, 100 г моркови, 30 г репчатого лука, 70 г томатной пасты, 100 г сливочного масла, 100 г сметаны, несколько ломтиков черного хлеба, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Рыжики очистите, тщательно промойте в холодной воде и нарежьте небольшими кубиками. Положите в кастрюлю, налейте воды и поставьте на средний огонь. Варите грибы до тех пор, пока они не станут совсем мягкими. Когда грибы опустятся на дно, бульон процедите сквозь сито. Морковь почистите, нарежьте соломкой и бросьте в бульон. Варите, пока она не станет мягкой. Картофель нарежьте продолговатыми дольками и положите в суп. Лук очистите, мелко нарежьте и спассеруйте до золотистого цвета. Добавьте обжаренный лук вместе с капустой в суп, убавьте огонь и варите еще 20 минут. За 10 минут до окончания варки добавьте в суп томатную пасту, черный молотый перец и соль.

Ломтики черного хлеба нарежьте небольшими кубиками и поджарьте в духовке. Горячий суп разлейте по тарелкам, предварительно положив в каждую несколько сухариков черного хлеба.

«Мечта грибника»

Ингредиенты

100 г маринованных рыжиков, 500 г говяжьей печени, 50 г сливочного масла, 3–5 ст. л. жира, 1 стакан столового красного вина, 100 г нежирной сметаны, 1 стакан костного бульона, 1 лимон, черный молотый перец и соль по вкусу.

Способ приготовления Говяжью печень вымойте, снимите пленку и нарежьте небольшими ломтиками. На сковороде с высокими краями разогрейте жир и поджарьте на нем ломтики печени в течение 2–3 минут, постоянно переворачивая. Затем добавьте красное вино и тушите 5–6 минут. Добавьте мелко нарезанные маринованные рыжики, бульон, сметану, соль и черный молотый перец по вкусу. Доведите до кипения, добавьте сливочное масло и лимонный сок. Снимите с огня и выложите в глубокое блюдо. Подавайте к жареному картофелю и отварному рису.

Тефтели «Лесные»

Ингредиенты

1 литровая банка маринованных рыжиков, 5 отварных картофелин, 2 ст. л. панировочных сухарей, 1–2 яйца, 150 г молока, 4 луковицы, 5 ст. л. растительного масла, черный молотый перец и соль по вкусу.

Для сметанного соуса: 1 ст. л. муки, 1 ст. л. сливочного масла, 1/2 стакана грибного или картофельного отвара, 1 стакан сметаны, соль по вкусу.

Способ приготовления

Замочите в молоке панировочные сухари. Репчатый лук очистите, мелко нарежьте и обжарьте на растительном масле до золотистого цвета. Отварной картофель вместе с грибами пропустите через мясорубку или протрите через сито, соедините с сухарями, репчатым луком и сырыми яйцами. Посолите, поперчите и тщательно перемешайте. Скатайте шарики средней величины и поджарьте на растительном масле. Готовые тефтели полейте сметанным соусом и подавайте с отварным картофелем.

Приготовьте сметанный соус. Муку поджарьте со сливочным маслом, добавьте грибной или картофельный отвар, сметану, соль по вкусу. Перемешайте и варите на маленьком огне 10 минут. Затем снимите с плиты и процедите.

Грибные тефтели совершенно ничем не уступают по вкусу тефтелям, приготовленным из мяса. Не верите – проверьте и приготовьте.

Спагетти «Изумительные»

Ингредиенты

500 г маринованных рыжиков, 200 г отварных спагетти, 2 небольшие луковицы, 80 г копченого мяса, 2–3 яйца, 1 стакан сметаны, 1 ст. л. тертого сыра, 2 ст. л. сливочного масла, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Копченое мясо нарежьте маленькими кубиками. Маринованные рыжики, лук мелко нарежьте и слегка поджарьте на сливочном масле. В глубокую форму, смазанную жиром, выложите немного спагетти и положите на них слой грибов. Чередуйте слои до тех пор, пока форма не будет заполнена с верхом. Сверху залейте посоленной и поперченной яично-сметанной смесью, посыпьте тертым сыром и запеките в духовке при температуре 200 градусов.

Готовую запеканку слегка остудите, разрежьте на небольшие квадратики и подавайте с салатом из свежих овощей.

Вы любите итальянскую кухню и обожаете спагетти? Попробуйте это блюдо, не пожалеете!

«Лакомая закуска»

Ингредиенты

500 г свежих рыжиков, 1 луковица, 2–3 ст. л. сливочного масла, 5–6 средних помидоров, 1 ст. л. муки, 1 стакан грибного отвара, 150–200 г сметаны, 1 ст. л. мелко нарезанной зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Рыжики очистите, промойте в холодной воде и мелко нарежьте. На сковороде разогрейте масло и обжарьте грибы вместе с мелко порезанным репчатым луком. Посыпьте мукой и дайте им слегка подрумяниться. Затем добавьте сметану, соль и тушите 20–30 минут.

Помидоры нарежьте колечками, смешайте с грибами и продолжайте тушить. Готовые грибы с помидорами выложите на тарелку, посыпьте мелко нарезанной зеленью укропа и украсьте колечками свежих помидоров. Подавайте с отварным картофелем и тушеной капустой.

Приготовление этой вкусной закуски не займет у вас много времени. Смастерить ее легко и просто, а необходимые продукты у вас всегда найдутся в холодильнике.

«Закуска ежика»

Ингредиенты

300–500 г некрупных опят, 2–3 ст. л. растительного масла, 5 ст. л. крепкого говяжьего бульона, 1/2 рюмки белого вина, 1 ст. л. мелко нарезанной зелени петрушки, 1 ч. л. лимонной цедры, черный молотый перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Тщательно вымытые опята подсушите на салфетке, нарежьте небольшими кусочками и посолите. На сковородке разогрейте растительное масло и пассеруйте грибы в течение 10 минут, время от времени осторожно помешивая. Выложите их в нагретую кастрюлю и посыпьте черным перцем. В оставшееся после грибов растительное масло добавьте говяжий бульон, лимонную цедру, прокипятите и залейте грибы. Затем влейте вино, тщательно размешайте, накройте крышкой и оставьте на 20 минут.

Готовую закуску выложите в миску и посыпьте сверху мелко нарезанной зеленью петрушки. Подавайте как гарнир к жирному мясу или мясу дичи.

Опята «Душистые»

Ингредиенты

1 кг опят, 50 г соли, 30 г зеленого укропа, 2 листика лаврового листа, 70–80 г репчатого лука, 2–3 шт. лаврового листа, 1 средний лист хрена, немного гвоздики, 5 горошин душистого перца.

Способ приготовления

Опята очистите, тщательно промойте в холодной воде. Ножки отделите от шляпок и порежьте толщиной 1–2 см. Опустите грибы на 20–30 минут в кипящую, слегка подсоленную воду, откиньте на решето и остудите. Репчатый лук очистите и нарежьте колечками.

В эмалированную кастрюлю положите на дно пряности, лук, веточки зеленого укропа, а затем грибы, слоем не больше 3 см. Посыпьте их солью и снова специями. Таким образом уложите несколько слоев. Накройте грибы салфеткой, положите сверху деревянный кружок, а на него груз. Оставьте грибы на 30 дней.

В процессе засолки опята светлеют. Если вы заметили осветление опят, то их можно употреблять. Готовые опята откиньте на дуршлаг, порежьте небольшими кубиками, заправьте растительным маслом и мелко нарезанным репчатым луком.
Подавайте к молодой отварной картошке.

Опята «По-болгарски»

Ингредиенты

2 кг мелких опят, 3 л воды, 4 ст. л. растительного масла, 1,5 ч. л. уксуса, 1 ч. л. тертого хрена, 70 г веточек укропа, соль по вкусу.

Для раствора: 1 часть воды, 1 часть уксуса, 2 ст. л. соли.

Способ приготовления Опята тщательно вымойте в холодной воде. Отварите в подсоленной воде 10–15 минут. Воду слейте, грибы откиньте на сито и охладите. Затем уложите в стеклянные банки, перекладывая ветками укропа, и залейте кипяченным раствором. Перед подачей к столу полейте грибы растительным маслом, приправьте уксусом и тертым хреном.

«Запасливая хозяйка»

Ингредиенты

10 кг свежих опят, 0,5 кг репчатого лука, 0,3 кг растительного масла.

Для маринада: 5 л воды, 150 г соли, 30–50 г уксуса, лавровый лист, 2 г корицы, 3 г гвоздики.

Способ приготовления

Опята очистите, промойте несколько раз в холодной воде и крупно нарежьте. Репчатый лук очистите, нарежьте колечками и смешайте с грибами, растительным маслом. Салат уложите в банки и залейте маринадом. Стерилизуйте 30 минут при температуре не ниже 100 °С. После стерилизации банки охладите.

Приготовьте маринад. Вскипятите воду, добавьте соль, уксус, лавровый лист, корицу и гвоздику.

Мы уже упоминали, что опята растут даже под снегом. Предлагаем вашему вниманию это блюдо, есть его можно даже в занесенной снегом по крышу лесной сторожке, везде оно будет одинаково вкусным.

«Опята под снегом»

Ингредиенты

300 г молоденьких опят, 3–4 ст. л. жира, 1 луковица, 1/2 стакана кислого молока, 2 яйца, 5 ст. л. сливочного масла, зелень петрушки, 2 болгарских сладких перца, соль по вкусу.

Способ приготовления

Опята вымойте в холодной воде, отварите в подсоленной воде, охладите и мелко порежьте. Сладкий перец разрежьте вдоль, удалите прожилки, семена и мелко порежьте. На сковороде разогрейте жир и поджарьте на нем грибы вместе с измельченным луком, перцем и мелко нарезанной зеленью петрушки. Пропустите овощи через мясорубку, добавьте яйцо, соль, черный перец и тщательно вымесите. Кислое молоко смешайте с яйцом и сливочным маслом. Поместите грибную массу на предварительно смазанный сливочным маслом противень, полейте сверху кислым молоком с яйцом и запеките в духовке при умеренной температуре.

Готовую запеканку остудите, нарежьте небольшими квадратиками и подавайте с картофельным пюре и салатом из свежих овощей.

«Завтрак грибника»

Ингредиенты

500 г свежих опят, 300 г маринованных лисичек, 50–60 г сливочного масла, 1 лимон, 1 пучок зелени укропа, черный молотый перец и соль по вкусу.

Способ приготовления Опята вымойте в холодной воде, обсушите и нарежьте небольшими кубиками. Разогрейте на сковороде сливочное масло и тушите опята в течение 30 минут. Маринованные лисички опрокиньте на сито, чтобы стек весь маринад, и мелко нарежьте. Готовые опята смешайте с маринованными лисичками, посолите, посыпьте черным молотым перцем и выложите грибную массу в миску. Полейте сверху сливочным маслом, посыпьте рубленой зеленью укропа и украсьте лимонными дольками.

Опята «Огненные»

Ингредиенты

300–500 г опят, 2 средних луковицы, 5 ст. л. растительного масла, 3 помидора, 1/3 стакана горячей воды, 1 ст. л. муки, 2 ст. л. рубленой зелени петрушки, молотый красный перец на кончике ножа, соль по вкусу.

Способ приготовления Опята вымойте в холодной воде, отделите ножку от шляпки. Шляпки нарежьте небольшими кубиками, а ножки мелко порежьте. Лук очистите, нарежьте колечками и спассеруйте в растительным масле до золотистого цвета. Добавьте грибы и тушите до готовности. Затем посыпьте мукой, молотым красный перцем, добавьте нарезанные кубиками помидоры и тушите 20 минут. Влейте горячую воду и несколько чайных ложек уксуса при желании. Посолите и тушите на медленном огне примерно 10–15 минут. Перед подачей к столу посыпьте рубленой зеленью петрушки и украсьте помидорными колечками.

Гуляш «Осенние радости»

Ингредиенты

300–500 г свежих опят, 2–3 луковицы, 1 стручок красного перца, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. нежирной сметаны, 3 ст. л. муки, 2–3 ст. л. томата-пюре, перец, соль по вкусу.

Способ приготовления Опята тщательно промойте в холодной воде, удалите поврежденные части и нарежьте: шляпки небольшими кусочками, а ножки – кружочками. Перец разрежьте вдоль, удалите прожилки, семена и нарежьте соломкой. Репчатый лук очистите и мелко нарежьте. На сковородке разогрейте растительное масло и обжарьте сначала грибы, а затем лук и перец. Посыпьте мукой, прибавьте томат-пюре и сметану. Заправьте солью, перцем и тушите 30–40 минут на медленном огне. Готовый гуляш выложите в глубокую миску, подавайте с отварным картофелем и салатом из свежих помидоров и огурцов.

«Солнышко среди туч»

Ингредиенты

500 г свежих молодых опят, 5–6 яиц, 5–6 ст. л. растительного масла, зелень петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Опята очистите, промойте в холодной воде, отварите в слегка подсоленной воде и обжарьте на растительном масле. Посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки и перцем. Выложите грибы слоем толщиной в 2 пальца на небольшой противень, предварительно смазанный маслом. Столовой ложкой сделайте в грибной массе 5–6 углублений и выпустите в каждое из них по одному яйцу. Посыпьте солью, перцем, сбрызните жиром и запекайте в духовке 20 минут. Подавайте со сметаной и салатом из свежей капусты.

Как известно, дети любят все необычное, оригинальное и красивое. Приготовьте своему малышу это блюдо с ласковым названием, и он с радостью будет уплетать его за обе щеки.

Суп «Ароматный»

Ингредиенты

50 г свежих опят, 3 ст. л. риса, 3 картофелины, 100 г кабачков, 1 корень сельдерея, 3 перышка зеленого лука, 2 ст. л. растительного масла, 1 морковь, соль по вкусу.

Способ приготовления

С картофеля снимите кожуру и нарежьте кубиками. Корень сельдерея и очищенную морковь нарежьте соломкой и спассеруйте в растительном масле. Опята очистите, промойте в холодной воде и нарежьте небольшими ломтиками. Положите в кипящую воду и варите 30 минут. Добавьте промытый рис и варите еще 20 минут. Затем добавьте нарезанный картофель и спассерованные коренья и варите 10 минут. За 5 минут до окончания варки суп посолите. Готовый суп разлейте по тарелкам и посыпьте сверху мелко нарезанным луком.

Суп из свежих опят необычайно ароматен. Приготовьте его, и вы, словно по велению волшебной палочки, окажетесь в осеннем лесу, вдохнете свежий, не похожий ни на что лесной аромат и насладитесь природой.

Рагу «Приятное соседство»

Ингредиенты

200 г свежих опят, 100 г рыжиков, 5 картофелин, 1 морковка, 1 свекла, 1 луковица, 4 ст. л. сливочного масла или маргарина, 4 ст. л. томатной пасты, 1 ст. л. растительного масла, 3 ст. л. сметаны, 1 лавровый лист, черный молотый перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Опята и рыжики почистите, вымойте в холодной воде, нарежьте небольшими кубиками и слегка обжарьте в сливочном масле. Отдельно пожарьте картофель, свеклу, морковь, нарезанные небольшими кубиками. Репчатый лук очистите, нарежьте колечками и обжарьте на растительном масле до золотистого цвета. Подготовленные овощи и грибы сложите в кастрюлю, посолите, поперчите, добавьте томатную пасту и 1 стакан горячего куриного бульона. Тушите рагу 40–60 минут на медленном огне.

В конце тушения заправьте рагу сметаной и добавьте лавровый лист. Готовое рагу подавайте с картофельным пюре и отварными макаронами.

На второе нет ничего вкуснее, чем грибное рагу. Попробуйте его приготовить! И смело угощайте им своих соседей!

Икра «Сборная»

Ингредиенты

2 кг сборных грибов: опят, подберезовиков, подосиновиков, 100 г куриного бульона, 150–200 г растительного масла, 70 г репчатого лука, гвоздика, черный перец, лавровый лист, соль по вкусу.

Способ приготовления Репчатый лук очистите от шелухи и мелко нарежьте. Грибы тщательно промойте в холодной воде, срежьте темные и поврежденные места. Пропустите грибы через мясорубку. Добавьте мелко нарезанный репчатый лук, бульон, растительное масло и специи. Выложите в кастрюлю и подогрейте до 100 ˚С. Затем разложите по банкам и стерилизуйте 1 час. После стерилизации охладите грибы и через два-три дня простерилизуйте грибы снова. Готовую икру можно использовать как начинку для пирогов.

«Лесная полянка»

Ингредиенты

500 г свежих опят, 200 г нежирной сметаны, 1 ст. л. маргарина, 1 кг свежего гороха, 2 ст. л. молотых сухарей, 100 г сливочного масла, лавровый лист, 5 шт. гвоздики, 2 ст. л. свежей или сухой зелени петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Опята очистите, промойте в холодной воде, ошпарьте кипятком и нарежьте дольками. Посолите, поперчите и обжарьте на маргарине. Затем сложите в кастрюлю и залейте сметаной. Грибы посыпьте сверху зеленью петрушки, добавьте лавровый лист, гвоздику и тушите до готовности.

Горошек очистите от стручков, сварите в подсоленной воде и откиньте на дуршлаг. Молотые сухари обжарьте на сливочном масле, добавьте горошек, размешайте и снимите с огня. Горошек выложите в тарелку и полейте сверху грибной сметанной подливой.

Плов «Осенняя сказка»

Ингредиенты

200 г свежих опят, 300 г риса, 2 ст. л. топленого масла, черный молотый перец, соль по вкусу, 1 ст. л. мелко порезанной зелени петрушки.

Способ приготовления

Опята очистите, тщательно промойте в холодной воде и положите в кипящую подсоленную воду на 3–5 минут. Затем мелко нарежьте, спассеруйте на масле, положите полуотваренный рис, масло, соль и перец. Закройте плов крышкой и поставьте в духовку на 20 минут. Готовый плов выложите на блюдо и посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки.

Этот плов не только вкусен, но и красив, поэтому и название у него такое легкое и сказочное!

Грузди «Сочные»

Ингредиенты

1 кг груздей, 50 г соли, 5–6 горошин душистого перца, 2–3 шт. гвоздики, 20 г чеснока, корица по вкусу

Способ приготовления Грузди очистите, отделите шляпки от ножек и вымачивайте в холодной воде 5–10 дней, меняя ее 2–3 раза в сутки. После вымочки откиньте грибы на дуршлаг, чтобы стекла вода, и порежьте шляпки крупными кусками, а ножки – небольшими кусочками. Уложите нарезанные грибы в деревянную или эмалированную посуду. Пересыпьте солью, мелко нарезанным чесноком и специями. Накройте грибы салфеткой, сверху положите деревянный кружок, а на него гнет. Через 20–30 дней после засолки грибы становятся готовыми к употреблению. Готовые грибы выложите в миску, заправьте растительным маслом и мелко нарезанным чесноком. Подавайте к жареной картошке и крепким горячительным напиткам.

Сыроежки «Чесночные»

Ингредиенты

5 кг сыроежек, 50 г соли, 30 г листьев хрена, 5 лавровых листиков, 150 г чеснока.

Способ приготовления Сыроежки тщательно вымойте в холодной воде, положите в подсоленную кипящую воду и варите 10–15 минут, постоянно снимая пену. Грибы откиньте на дуршлаг, уложите в кастрюлю, дно которой выстелите листьями хрена. Пересыпьте солью, мелко нарезанным чесноком, добавьте лавровые листики, сверху положите деревянный кружок, а на него гнет. Грибы поставьте в прохладное место на 20– 30 дней, после чего промойте, нарежьте небольшими кусочками и подавайте заправленными растительным маслом и мелко нарезанным чесноком.

Грибная икра

Ингредиенты

1,5–2 кг подосиновиков и подберезовиков, 300 г репчатого лука, 100 г бульона, 200 г растительного масла, пряности, соль по вкусу.

Способ приготовления

Грибы очистите от веточек и травы, тщательно промойте в холодной воде и пропустите несколько раз через мясорубку. К полученной грибной массе добавьте мелко нарезанный репчатый лук, бульон, растительное масло, пряности и соль. Перемешайте и подогрейте массу до 100 °С в большой кастрюле. После чего разложите в поллитровые банки и стерилизуйте 1 час.

Если вам нравятся грибы, однако душа просит чего-то необыкновенного, экзотического, то нет ничего проще, с легкостью выполняем ваш каприз!

Салат «Экзотический»

Ингредиенты

100 г шампиньонов, 1 пучок редиса, 2 помидора, 1 лимон, 70 г тертого соленого сыра, 2 ст. л. соленого арахиса, 3 ст. л. оливкового масла, 3 ст. л. уксуса, сок 1 апельсина, 1 ст. л. хрена, 1 пучок базилика, черный молотый перец, соль, сахар по вкусу.

Способ приготовления Грибы очистите, промойте в холодной воде и варите в подсоленной воде 30 минут. Остудите и нарежьте небольшими ломтиками. Редис нарежьте тонкими кружочками. С помидоров снимите кожицу и нарежьте кубиками. Лимон очистите и разделите на дольки. Грибы выложите в салатницу, добавьте редис, помидоры, тертый сыр, апельсиновый сок, тертый хрен. Добавьте уксус, соль, сахар и перец. Поставьте салат в прохладное место на 30 минут. Затем заправьте мелко порезанной зеленью базилика и дайте салату настояться 20 минут. Готовый салат украсьте кружочками редиса и помидорными колечками.

Рагу «Испанская роза»

Ингредиенты

200 г белых грибов, 500 г мяса цыпленка, 200 г говядины, 1 луковица, 1 морковь, 2 помидора, 10 молодых картофелин, 3 ст. л. растительного масла, 3–5 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. муки, 1/2 стакана белого вина, 1/2 стакан куриного бульона.

Способ приготовления

Грибы очистите, промойте в холодной воде, нарежьте небольшими кубиками и спассеруйте вместе с мелко нарезанным репчатым луком на растительном масле. Мясо цыпленка и говядины нарежьте небольшими кусочками. Морковь очистите и нарежьте кружочками. С помидоров снимите кожицу, удалите зернышки и нарежьте кубиками. Картофель очистите и нарежьте крупными кубиками.

В кастрюле или сотейнике разогрейте оливковое масло и обжарьте на нем мясо. После чего выложите его, а в оставшемся масле обжарьте морковь. Добавьте муку, белое вино, соль, залейте куриным бульоном и вскипятите. Добавьте поджаренное мясо, грибы, картофель и тушите в течение 25–30 минут.

Готовое рагу выложите в блюдо с высокими краями и украсьте помидорными колечками, а в середину воткните розочку из помидора.

А знаете, что любит больше всего на свете сказочный герой, живущий в чаще, – леший? Думаем, что вам это неизвестно. Больше всего на свете леший любит это блюдо. А вкус у него превосходный, надо отметить!

«В день рождения Лешего»

Ингредиенты

300–500 г свежих маслят, 3 помидора, 2 ст. л. сливочного масла, 2–3 ст. л. острого кетчупа, 1 луковица, 2 ст. л. тертого сыра, 1 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. мелко нарезанной зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Маслята очистите от пленки и несколько раз промойте в холодной воде. Нарежьте небольшими ломтиками и поджарьте вместе с мелко нарезанным репчатым луком на сливочном масле. Добавьте соль, кетчуп и тушите 20 минут. Помидоры разрежьте пополам и слегка обжарьте на растительном масле с обеих сторон. Готовые грибы выложите на сковороду, на них уложите половинки обжаренных помидоров, посыпьте тертым сыром и запеките в духовке.

Перед подачей к столу посыпьте зеленью петрушки. Подавайте с молодым отварным картофелем.

Грибная запеканка

Ингредиенты

500 г свежих маслят, 100 г сливочного масла, 1/2 стакана молока, 3–5 ст. л. растительного масла, 1/2 стакана бульона, 10–15 яиц, 3–5 помидоров, несколько веточек кудрявой петрушки, панировочные сухари, соль по вкусу.

Способ приготовления

Маслята очистите, удалите со шляпок пленочки, тщательно вымойте в холодной воде и мелко нарежьте. На сковороде разогрейте растительное масло, обжарьте на нем грибы, посолите и влейте бульон. Убавьте огонь и тушите грибы 20 минут. Готовые грибы выложите в кастрюлю и остудите.

Сливочное масло подогрейте, смешайте с мукой и разотрите в сковороде, где жарились грибы. Не давая подрумянится, разведите муку теплым молоком и, помешивая, дайте немного вскипеть. В эту смесь добавьте тушеные грибы, тщательно перемешайте, соедините с яйцами и еще раз перемешайте. Форму или кастрюлю смажьте маслом, дно и стенки густо обсыпьте панировочными сухарями.

В приготовленную форму или кастрюлю выложите грибную массу, закройте крышкой, поставьте в большую кастрюлю с кипящей водой и варите 1–1,5 часа. Готовый пудинг осторожно отделите от формы лопаточкой и выложите на плоскую большую тарелку. По краям пудинга расположите колечки помидоров, веточки кудрявой петрушки и полейте сметаной.

Французы – большие поклонники грибов. Мы позаимствовали из их национальной кухни это блюдо и охотно с вами им делимся.

«Французский шансон»

Ингредиенты

300 г шампиньонов или белых грибов, 3 луковицы, 3 моркови, 1 кабачок-цуккини, 50 г сливочного масла, 1 кг мяса говядины, 150 г томатного пюре, 1 зубчик чеснока, 1 средний помидор, 30 мл крепкого бульона, 2 ст. л. жира, 1 ст. л. сухой зелени кориандра, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук и чеснок очистите, мелко порубите и спассеруйте в сливочном масле до золотистого цвета. Кабачок почистите и нарежьте небольшими кубиками. Морковь помойте, почистите и нарежьте соломкой. Грибы разрежьте на четыре части, а мелкие – на две. Мясо порежьте небольшими кусочками и обжарьте в жире до образования хрустящей корочки. Затем выложите к мясу порезанные кабачок и морковь и потушите 10 минут. Добавьте лук и чеснок. В оставшемся жире обжарьте грибы и выложите к мясу, добавьте соль, перец, томат-пюре, сухой кориандр и тушите 30 минут на медленном огне. К этому блюдо в качестве гарнира прекрасно подойдут спагетти и лапша.

Если грибная «охота» удалась на славу и вы набрали грибов столько, сколько смогли унести, то советуем вам приготовить это блюдо.

Салат «Зимняя сказка»

Ингредиенты

300–500 г белых грибов, 150 г нежирной сметаны, 30 г тертого сыра, 1 ст. л. муки, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. рубленой зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Белые грибы тщательно вымойте в холодной воде, порежьте небольшими ломтиками и обжарьте в растительном масле. Добавьте муку, соль, сметану и тушите 20 минут на медленном огне. Затем посыпьте тертым сыром и запеките в духовке до тех пор, пока сыр не зарумянится. Готовые грибы выложите на тарелку, посыпьте рубленой зеленью и подавайте с отварным картофелем.

Если вам надоел привычный омлет на завтрак, то приготовьте себе грибной, не пожалеете!

Щи «Вегетарианские»

Ингредиенты

100 г свежей капусты, 100 г сухих грибов, 1 морковь, 1 луковица, 1 ст. л. томатной пасты, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. сметаны, 1 ст. л. мелко нарезанной зелени петрушки и укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления Сухие грибы замочите в теплой воде на 3 часа. Когда грибы разбухнут, нарежьте их небольшими кусочками и варите в подсоленной воде в течение 30 минут. Лук очистите и мелко нарежьте. Морковь почистите и натрите на крупной терке. Коренья спассеруйте в сливочном масле и добавьте томатную пасту. Капусту нашинкуйте. С картофеля снимите кожуру и нарежьте небольшими кубиками. В кипящую воду опустите картофель, а через десять минут добавьте капусту и спассерованные коренья. Варите щи 20 минут на медленном огне. Готовые щи разлейте по тарелкам, посыпьте зеленью и заправьте сметаной.

Омлет «Любимый»

Ингредиенты

300 г свежих белых грибов, 5 яиц, 1 ст. л. сливочного масла, 4 ст. л. муки, 1 ст. л. мелко нарезанной зелени укропа, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Грибы тщательно обработайте, промойте в холодной воде и тушите вместе с зеленью в сливочном масле до готовности.

Яичные желтки смешайте с мукой, перцем и солью. В последнюю очередь добавьте белки. Вылейте смесь на сковородку с грибами и запекайте омлет в духовке до тех пор, пока он не подрумянится.

Готовый омлет нарежьте небольшими кусочками и подавайте с салатом из свежих помидоров.

«Удачная охота»

Ингредиенты

100 г маринованных рыжиков, 200 г маринованных лисичек, 100 г отвареных шампиньонов, 2 ст. л. сливочного масла, 3 ст. л. муки, 500 г молока, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления Рыжики и лисички мелко нарежьте. Шампиньоны разрежьте на четыре части. Нарезанные грибы тушите на сливочном масле в течение 30 минут. Постепенно всыпьте муку и влейте горячее молоко, приправьте солью и перцем. Грибную тушенку можете закатать в банки или подавать к овощным блюдам.

«Еврейское лакомство»

Ингредиенты

500 г свежего карпа, 100 г сухих грибов, 1 луковица, 3 средних помидора, 100 г нежирной сметаны, 1 ст. л. мелко нарезанной зелени петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Карпа почистите, выпотрошите, вымойте, нарежьте небольшими кусочками и посолите. Сухие грибы варите в подсоленной воде 30 минут, после чего нарежьте соломкой. На дно кастрюли выложите нарезанные грибы, лук и зелень. Положите кусочки рыбы, залейте сметаной, посыпьте зеленью, поперчите и запекайте под крышкой в течение 30 минут в горячей духовке. Готовую рыбу выложите на блюдо и украсьте колечками свежих помидоров.

Если хотите порадовать своих домашних необычным блюдом – не пожалейте трудов и времени и приготовьте пельмени с грибами.

Пельмени «Лесные»

Ингредиенты

500 г свежих любых грибов, 3–5 ст. л. растительного масла, 2 луковицы, 1–1,5 ст. л. мелко нарезанной зелени петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Для теста: 1/4 стакана воды или молока, 1 яйцо, соль по вкусу.

Способ приготовления Свежие грибы отварите в подсоленной воде до полуготовности. Пропустите несколько раз через мясорубку. Репчатый лук очистите, мелко нарежьте и обжарьте до золотистого цвета. Положите обжаренный лук в грибной фарш, еще немного обжарьте все вместе, добавьте соль, перец, зелень, размешайте и оставьте. Из воды или молока, яйца и соли замесите крутое тесто. Раскатайте его пластом толщиной 0,5 см. С помощью формы или руками сделайте пельмени. Сварите в слегка подсоленной кипящей воде и подавайте со сметаной или грибной подливой.

«Столичное наслаждение»

Ингредиенты

500 г сушеных грибов, 5 луковиц, 1/2 стакана растительного масла, 3 зубчика чеснока, сахар, соль, уксус.

Способ приготовления

Замочите грибы в холодной воде на 3 часа. Промойте, отварите, пропустите через мясорубку, залейте отваром и тушите до тех пор, пока вода не выкипит. Мелко нарубленный лук обжарьте в подсолнечном масле, добавьте грибы, толченый чеснок, соль, сахар, уксус и жарьте 5 минут.

Готовое блюдо поставьте в холодильник на 2–3 часа.

«В гости к политикам»

Ингредиенты

2 стакана соленых грибов, 2 луковицы, 2 небольших яблока, 3–4 ст. л. растительного масла, укроп, перец, соль.

Способ приготовления Яблоко натрите на терке. Грибы, лук, зелень мелко порубите и смешайте. Добавьте яблоко, соль, перец, растительное масло и еще раз перемешайте.

«Соленое утро»

Ингредиенты

200 г маринованных грибов, 4 картофелины, 1 луковица, 2 соленых огурца, 1 ст. л. растительного масла, зеленый лук.

Способ приготовления Картофель отварите и нарежьте кубиками. Лук, грибы, огурцы мелко порубите, смешайте с картофелем, заправьте растительным маслом и украсьте зеленым луком.

«Вечное блаженство»

Ингредиенты

200 г маринованных грибов, 1 большая луковица, 2 помидора, 1 ст. л. растительного масла, укроп, соль.

Способ приготовления Грибы и помидоры нарежьте кубиками, лук – кольцами, укроп мелко порубите. Все смешайте, заправьте растительным маслом, посолите и посыпьте сверху укропом.

«32 декабря»

Ингредиенты

200 г маринованных грибов, 1 луковица, 1 ст. л. растительного масла, укроп, соль.

Способ приготовления Грибы пропустите через мясорубку. Лук мелко порубите и пожарьте. Смешайте все, посолите и заправьте растительным маслом. Блюдо украсьте веточками укропа.

«Бразильские страсти»

Ингредиенты

300 г грибов, 1/2 стакана фасоли, 1 помидор, 1 большая луковица, 2 ст. л. растительного масла, зелень, соль.

Способ приготовления

Замочите фасоль на ночь, а грибы – на 1 час в соленой воде. Затем грибы и фасоль отварите. Грибы, помидор и лук мелко порубите и смешайте.

Добавьте фасоль, посолите, влейте фасолевый отвар и заправьте растительным маслом. Блюдо украсьте зеленью.

«Гордость Тулузы»

Ингредиенты

300 г шампиньонов, 1 луковица, 1 соленый огурец, 1 ст. л. растительного масла, соль, зелень.

Способ приготовления Шампиньоны отварите и порежьте. Лук и огурец мелко порубите. Все перемешайте, заправьте растительным маслом, посолите и украсьте зеленью.

«Белогвардейцы»

Ингредиенты

700 г белых грибов (вареных), 1 луковица, 250 г майонеза, зелень петрушки, соль, перец.

Способ приготовления

Грибы нарежьте кусочками, лук нашинкуйте.

Все перемешайте с майонезом, зеленью петрушки, солью и перцем.

«Родные просторы»

Ингредиенты

200 г шампиньонов, 6 вареных яиц, 2 маринованных огурца, 300 г майонеза.

Способ приготовления Шампиньоны отварите, мелко нарежьте. Все смешайте с измельченными яйцами и огурцами. Заправьте майонезом. Посолите по вкусу.

«Сомбреро»

Ингредиенты

3 баклажана, 2 моркови средней величины, 2 зубчика чеснока, 2 ст. л. растительного масла, соль, 2 ст. л. майонеза.

Способ приготовления Баклажаны нарежьте кружочками и обжарьте в растительном масле до образования золотистой корочки. Морковь натрите на терке и смешайте с чесноком и майонезом. На каждую дольку баклажанов положите морковь.

«Сундук золота»

Ингредиенты

3 баклажана, 1 большая морковь, 3 зубчика чеснока, зелень кинзы и петрушки, 1 л воды, 2 ст. л. соли.

Способ приготовления

Морковь натрите на терке. Чеснок и зелень мелко порубите, посолите и смешайте с морковью.

В баклажанах сделайте надрез и наполните приготовленным фаршем. Баклажаны положите в кастрюлю под гнет и залейте водой, добавив 2 ст. л. соли. Кастрюля с баклажанами должна стоять неделю при комнатной температуре, а затем переставьте ее в холодильник.

«Любопытное изыскание»

Ингредиенты

2 баклажана средней величины, 2 ст. л. майонеза, 4 зубчика чеснока, 1 ч. л. лимонного сока.

Способ приготовления Запеките баклажаны в духовке, затем переложите их в кастрюлю и дайте постоять 10–15 минут. После очистите их и разомните. Добавьте майонез, толченый чеснок, лимонный сок и хорошо перемешайте. Готовое блюдо украсьте зеленью.

«Цветомузыка»

Ингредиенты

1 кабачок, 6 помидоров, 2 луковицы, зелень укропа, цедра лимонная, соль и майонез по вкусу.

Способ приготовления Кабачок вымойте, почистите и крупно натругайте на терке. Помидоры нарежьте тонкими кружочками. Все перемешайте вместе с мелко нарезанным луком, лимонной цедрой, майонезом. Посолите и украсьте зеленью.

«Абсолютное спокойствие»

Ингредиенты

2 баклажана, 2 луковицы, 2 помидора, 4 зубчика чеснока, 2 ст. л. растительного масла, зеленый лук, перец, соль.

Способ приготовления

Запеките баклажаны в духовке, затем очистите их от кожицы и мелко порубите. Лук и помидоры нарежьте кубиками, положите в сковороду, добавьте масло, баклажаны и тушите, пока масса не загустеет.

Остывшее блюдо посолите, поперчите и украсьте зеленым луком.

«Икра заморская»

Ингредиенты

1 кабачок, 1 помидор, 1 луковица, 2 ст. л. растительного масла, зелень, соль, перец.

Способ приготовления

Очистите кабачок от кожицы и семян. Порежьте его и обжарьте в растительном масле. Лук мелко порубите, добавьте в кабачок и тушите 5–8 минут.

Пропустите через мясорубку кабачок с луком, помидор, зелень и хорошо перемешайте. Блюдо посолите, поперчите и заправьте растительным маслом.

«Летчики»

Ингредиенты

5 маленьких кабачков, 3 яйца, 5 ст. л. растительного масла, 2 ч. л. горчицы, сок 1/2 лимона, соль по вкусу.

Способ приготовления Молодые кабачки очистите от кожицы и отварите в подсоленной воде, остудите. Смешайте масло, горчицу и мелко порубленные яйца. Этой смесью залейте нарезанные ломтиками кабачки.

«Гениальная простота»

Ингредиенты

1 кабачок, 2 ст. л. растительного масла, соль, перец, зелень.

Способ приготовления Кабачок натрите на терке, посолите, поперчите, заправьте подсолнечным маслом, а сверху посыпьте зеленью.

«Урожайный год»

Ингредиенты

1 кабачок, 1 помидор, несколько соцветий цветной капусты, 1 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. лимонного сока, 1 ч. л. меда, зелень, соль.

Способ приготовления

Замочите цветную капусту на 30 минут в соленой воде. Затем верхние корешки мелко порубите. Кабачок нарежьте соломкой, добавьте рубленую капусту и хорошо перемешайте.

Капустные листья и нижние капустные черешки отварите. Отвар слейте и охладите. В него положите дольки помидора, мед, соль, влейте лимонный сок и растительное масло. Этим соусом заправьте кабачок с капустой.

«Мужчины на отдыхе»

Ингредиенты

1 кабачок средней величины, 1 луковица, 2 ст. л. хрена, зелень, майонез, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления Помытые и очищенные овощи: лук, хрен, кабачок, – натрите на терке, добавьте рубленую зелень, соль, перец и заправьте майонезом.

«Никогда не говори «никогда»

Ингредиенты

1/2 вилка капусты средней величины, 2 маринованных яблока, 1 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления Капусту мелко порубите и потушите в растительном масле и небольшом количестве воды. Отвар слейте в отдельную посуду. Яблоко нарежьте соломкой, положите в капусту и хорошо перемешайте. Блюдо заправьте капустным отваром.

«Уважение друзей»

Ингредиенты

1/2 вилка капусты средней величины, 1 большая морковь, 2 ст. л. растительного масла, соль.

Способ приготовления Капусту и морковь нарежьте соломкой, посолите, заправьте растительным маслом и перемешайте.

«Кочерыжка»

Ингредиенты

1/2 маленького вилка капусты, капустная кочерыжка, 1 редька, 1 морковь, 2 луковицы, 2–3 дольки чеснока, 3 ст. л. томатной пасты, 2 ст. л. растительного масла, соль, перец.

Способ приготовления Капусту нашинкуйте, кочерыжку нарежьте мелкой соломкой, заправьте солью. Лук нарежьте кольцами, морковь и редьку натрите на крупной терке. Все смешайте с капустой, добавив растительное масло и томатную пасту. Соль и перец добавьте по вкусу.

«Болгарские достижения»

Ингредиенты

1/2 вилка капусты средней величины, 1 большая морковь, 1 луковица, 1 болгарский сладкий перец, 1/3 стакана яблочного уксуса, 1/4 стакана воды, 2 зубчика чеснока, соль, перец, сахар.

Способ приготовления

Капусту мелко порубите и посолите. Морковь нарежьте соломкой, лук и перец – кольцами. Все смешайте.

Влейте яблочный уксус в глубокую тарелку, добавьте воду, толченый чеснок, соль, сахар, перец, растительное масло и хорошо перемешайте. Этим соусом заправьте салат.

«Спрятанное сокровище»

Ингредиенты

1 небольшой вилок капусты, 4 моркови, 4 зубчика чеснока, зелень, соль.

Способ приготовления

Капусту разберите на отдельные листья, положите в кипящую воду и прокипятите несколько минут. Морковь натрите на терке, зелень и чеснок мелко порубите. Все смешайте и слепите небольшие котлеты.

На каждый листик капусты положите по одной котлете. Листики заверните и положите в кастрюлю. Залейте 1 л воды, добавьте 1 ст. л. соли. Блюдо будет готово через 2–3 дня.

«Черное море»

Ингредиенты

1 небольшой вилок капусты, 1/2 стакана чернослива, 1 морковь, 1 лимон, 1 ст. л. сахара, соль.

Способ приготовления Чернослив замочите в воде. Когда он разбухнет, выньте косточки и нарежьте его. Капусту мелко порубите и посолите. Морковь и лимон натрите на терке. Все перемешайте, добавьте сахар.

«Наливные яблочки»

Ингредиенты

1 небольшой вилок капусты, 2 яблока, 1 луковица, 2 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления Капусту мелко порубите и посолите. Яблоки очистите и нарежьте соломкой. Лук нарежьте кольцами. Все перемешайте и заправьте растительным маслом.

«Яблоко раздора»

Ингредиенты

1 небольшой вилок капусты, 1 яблоко, корень сельдерея, 2 ст. л. уксуса, 2 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления Капусту мелко порубите и посолите. Яблоки и сельдерей нарежьте соломкой. Все перемешайте и заправьте уксусом и растительным маслом.

«Загадка Севера»

Ингредиенты

1/2 литровой банки квашеной капусты, 3 ст. л. брусники, 2 луковицы, 4 шт. гвоздики, 2 ст. л. растительного масла, 3 ст. л. сахара, корица на кончике ножа.

Способ приготовления Бруснику замочите на 3 часа. Лук, гвоздику мелко порубите и положите в капустный рассол. Добавьте корицу, воду, в которой замачивали бруснику, и нагрейте до 90 °С. Затем рассол охладите и пропустите через дуршлаг. Рассол влейте в капусту, добавьте бруснику, сахар, растительное масло и перемешайте.

«Прелесть тундры»

Ингредиенты

2 стакана квашеной капусты, 1 несладкое яблоко, 1 ст. л. клюквы, 1 ст. л. изюма, 1/2 стакана чернослива, 1 ч. л. сахара, 2 ст. л. растительного масла, зеленый лук.

Способ приготовления Чернослив замочите на 30 минут, изюм – на 1 час. По прошествии времени из чернослива выньте косточки, а ягоды порубите. Капусту нашинкуйте. Яблоко очистите от кожицы и порежьте соломкой. Все перемешайте, добавьте клюкву, сахар, растительное масло и украсьте зеленым луком.

«Чистота утра»

Ингредиенты

1 маленький вилок капусты, 1 свекла, 1 морковь, 5 зубчиков чеснока, зелень, соль.

Способ приготовления

Капусту нашинкуйте. Свеклу и морковь нарежьте соломкой. Чеснок мелко порубите. Все сложите в кастрюлю, добавьте зелень, всыпьте 2 ст. л. соли и налейте 1 л воды. Кастрюлю накройте крышкой и отставьте на 2–3 дня.

Готовый салат выложите на тарелку и украсьте зеленью.

«Сладость ночи»

Ингредиенты

1 небольшой вилок капусты, 2 свеклы, 2 моркови, 4 зубчика чеснока, 3/4 стакана уксуса, соль, сахар, несколько горошин черного перца.

Способ приготовления Капусту, свеклу, морковь нарежьте соломкой. Чеснок мелко порубите и положите все в кастрюлю. В отдельную кастрюлю налейте воды, добавьте уксус, соль, сахар, перец, растительное масло и вскипятите. Этим маринадом залейте овощи и отставьте на 2–3 часа. Блюдо подавайте к столу вместе с маринадом.

«Красные в походе»

Ингредиенты

1/2 небольшого вилка краснокочанной капусты, 1 корень хрена, 1 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. лимонного сока, соль, перец.

Способ приготовления Капусту нашинкуйте. Хрен натрите на терке и смешайте с капустой. Посолите, поперчите и заправьте растительным маслом и уксусом.

«Цветовое влияние»

Ингредиенты

1/2 кочана цветной капусты, 1/2 лимона, 2 ст. л. растительного масла, зелень, соль.

Способ приготовления

Очистите капусту и положите ее на 20 минут в соленую воду. В это время нарежьте цедру лимона.

В кастрюлю налейте воды, вскипятите, положите цедру лимона, капусту и варите 5 минут. Затем капусту выньте, дайте ей остыть, после чего разделите ее на небольшие соцветия, которые полейте растительным маслом и посыпьте зеленью.

«Цветное счастье»

Ингредиенты

500 г цветной капусты, 1/2 стакана муки, 2/3 стакана сметаны, 2 яйца, 2 ст. л. сливочного масла, 1/4 ч. л. соды, соль.

Способ приготовления Отварите капусту в соленой воде и разберите на соцветия. В глубокой тарелке взбейте яйца, добавьте сметану, 2/3 стакана муки, соль, соду и хорошо перемешайте. Соцветия капусты обмакните в приготовленное жидкое тесто и обжарьте на сливочном масле.

«Следопыт»

Ингредиенты

5 соцветий цветной капусты, 2 большие картофелины, 1 яйцо, 1 помидор, 2 листика салата, 1 огурец, 1/2 стакана консервированного горошка, 2 ст. л. майонеза.

Способ приготовления Картофель и цветную капусту отварите и нарежьте соломкой. Яйцо мелко порубите и все смешайте. Добавьте зеленый горошек, майонез и еще раз перемешайте. Готовое блюдо украсьте дольками помидора и огурца.

«Морской огород»

Ингредиенты

200 г морской капусты, 200 г белокочанной капусты, 1 луковица, 2 ст. л. растительного масла, соль, зелень.

Способ приготовления Морскую и белокочанную капусту, лук порубите и перемешайте. Заправьте растительным маслом и украсьте зеленью.

«Русский колорит»

Ингредиенты

4 картофелины, 2 моркови, 1 огурец, 1/3 стакана квашеной капусты, 1/3 стакана фасоли, 1 яблоко, 3/4 стакана зеленого горошка, 2 луковицы, растительное масло, соль.

Способ приготовления Картофель и морковь отварите, очистите и нарежьте соломкой. Яблоко и огурец нарежьте кубиками, лук – кольцами. Капусту мелко порубите. Фасоль сварите. Все смешайте, добавьте зеленый горошек, растительное масло и еще раз хорошо перемешайте.

«Власть Посейдона»

Ингредиенты

4 картофелины, 2 луковицы средней величины, 250 г морской капусты, 1 ст. л. белого вина, зелень.

Способ приготовления Картофель и капусту отварите. Картофель очистите и нарежьте кубиками. Капусту остудите и нарежьте соломкой. Лук и зелень нашинкуйте. Все перемешайте и сверху полейте вином.

«Золотые слитки»

Ингредиенты

3 картофелины, 1 яйцо, 30 г сыра, 20 г муки, масло топленое, соль, перец, огурцы соленые.

Способ приготовления Очищенный картофель отварите и потолките. Добавив яйцо, тертый сыр, соль, перец и муку, сформуйте из приготовленной массы котлеты. Запанируйте в муке и обжарьте с обеих сторон в масле до образования золотистой корочки. Подавать с солеными огурцами.

«Огоньки»

Ингредиенты

3 картофелины, 1 луковица, 2 ст. л. майонеза, 1 ч. л. сахара, 2 ст. л. огуречного рассола, уксус, соль, перец.

Способ приготовления Картофель сварите, очистите и порежьте ломтиками. Приготовьте маринад, смешав уксус, сахар, соль, перец и лук. Положите картофель в маринад, поставьте на огонь и доведите до кипения. Затем охладите, заправьте майонезом и украсьте зеленью.

«Тоска»

Ингредиенты

6 картофелин, 1 луковица, зелень петрушки, майонез и соль по вкусу.

Способ приготовления Картофель отварите в мундире, остудите, очистите и нарежьте кубиками. Мелко нарежьте лук и зелень петрушки. Все смешайте и заправьте майонезом.

«Горькая правда»

Ингредиенты

4 картофелины, 2 огурца, 15 шт. редиса, 5 листиков салата, 3 ст. л. зеленого горошка, соль, зеленый лук.

Способ приготовления Отварите картофель, очистите его и нарежьте кубиками. Огурцы, салат и редис нарежьте соломкой. Все перемешайте, посолите и украсьте зеленым луком.

«Кукурузный Джо»

Ингредиенты

3 картофелины, 1 початок кукурузы, 2 ст. л. растительного масла, перец, уксус, соль, зеленый лук.

Способ приготовления Кукурузу и картофель отварите. Картофель очистите и мелко порубите. Добавьте к картофелю зерна кукурузы, соль, перец, уксус, растительное масло и перемешайте. Готовое блюдо посыпьте зеленым луком.

«Сицилия»

Ингредиенты

3 картофелины, 2 зубчика чеснока, 2 ст. л. масла оливкового, 1 ст. л. уксуса, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления Картофель отварите; не очищая от кожуры, нарежьте ломтиками и, пока он еще теплый, полейте оливковым маслом и уксусом, добавьте толченый чеснок, мелко нарезанную петрушку, соль и перец.

«Острые копья»

Ингредиенты

4 картофелины, 1 луковица, 100 г квашеной капусты, 1 морковь, 4 ст. л. растительного масла, соль.

Способ приготовления Картофель отварите, почистите, порежьте кубиками. Добавьте нашинкованные лук, морковь, квашеную капусту, посолите и заправьте растительным маслом.

«Табакерка»

Ингредиенты

8 картофелин средней величины, 100 г сыра, 2 яйца, 1 стакан сметаны, 2 ст. л. сливочного масла, соль.

Способ приготовления Картофель тщательно вымойте, положите в сотейник и запеките. У готового картофеля срежьте верхушки и выньте часть мякоти. Сыр натрите на терке, добавьте мякоть картофеля, размягченное сливочное масло, сметану, соль, сырые желтки и хорошо перемешайте. Этим фаршем наполните картофелины и запеките в духовке.

«Путь звезды»

Ингредиенты

4 картофелины, 1 свекла, 1 корень хрена, 2 яйца, 50 г растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления Вареные картофель, свеклу и яйца очистите, нарежьте кубиками. Добавьте натертый хрен, растительное масло, соль, перец и все перемешайте. В салат можно добавить майонез.

«Свекольный натюрморт»

Ингредиенты

4 небольшие свеклы, 1 луковица, 1 помидор, 1 яблоко, 1 корень хрена, 1 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления Свеклу очистите и вырежьте у каждой сердцевину. Помидоры и лук мелко нарежьте и положите в кастрюлю. Добавьте воду, растительное масло, положите свеклу и тушите до готовности. В это время натрите на терке яблоко и хрен. Готовую свеклу охладите и заполните ее фаршем из яблока и хрена. Рядом на блюдо выложите тушеные помидоры и лук.

«Сливки»

Ингредиенты

2 свеклы средней величины, 1 стакан маринованных слив.

Способ приготовления Свеклу натрите на терке. Сливы мелко порубите и смешайте со свеклой.

«Он»

Ингредиенты

1 свекла, 1 корень сельдерея, 1 ст. л. растительного масла, 1 луковица, 1/2 банки консервированной морской капусты, 1 ст. л. лимонного сока, зелень, соль.

Способ приготовления Свеклу отварите, очистите и натрите на крупной терке. Корень сельдерея, лук, морскую капусту, зелень мелко порубите. Все смешайте, посолите, заправьте растительным маслом и лимонным соком.

«Пизанская башня»

Ингредиенты

1 свекла, 2 картофелины, 1 морковь, 1 вареное яйцо, 1 луковица, 50 г сыра, 2 зубчика чеснока, перец, соль, зелень.

Способ приготовления

Морковь, картофель, свеклу отварите и натрите на терке. Яйцо, лук и чеснок мелко порубите. Лук перемешайте с солью и перцем, чеснок – со свеклой.

На дно глубокой тарелки сначала положите картофель, затем лук, свеклу, морковь, сыр, яйцо. Каждый слой промажьте майонезом.

Готовое блюдо украсьте зеленью.

«Курортный роман»

Ингредиенты

200 г сладкого перца, 2 помидора, 2 соленых огурца, 3 яйца, 50 г томатной пасты, 50 г готовой горчицы, 200 г майонеза.

Способ приготовления Перец очистите и нарежьте соломкой, огурцы – дольками. Помидоры и яйца нарежьте кубиками. Майонез смешайте вместе с томатной пастой и горчицей и этой смесью заправьте приготовленные продукты. Добавьте соль по вкусу.

«Агатовые блики»

Ингредиенты

2 небольшие свеклы, 3 моркови, 3 луковицы, 2 зубчика чеснока, 2 ст. л. растительного масла, соль.

Способ приготовления Свеклу отварите и натрите на терке. Морковь также натрите на терке, положите на сковороду, добавьте растительное масло и жарьте до образования золотистой корочки. В морковь положите свеклу и тушите 40 минут. Лук мелко порубите и отдельно пожарьте. Все смешайте, добавьте толченый чеснок и соль.

«Кровавая Мэри»

Ингредиенты

2 крупные моркови, 1 корень сельдерея, 2 луковицы, 2 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления Натрите на терке морковь и корень сельдерея. Лук мелко порубите. Все смешайте и заправьте растительным маслом.

«Софийский каприз»

Ингредиенты

6 болгарских сладких перцев, 1 крупная морковь, 1 помидор, 1 луковица, 2 ст. л. растительного масла, соль.

Способ приготовления

Перец очистите от семян, положите в кипящую воду и варите 5 минут.

Помидор нарежьте кубиками, лук, перец, морковь – соломкой. Все обжарьте в масле, а затем 10 минут тушите. Перчики наполните приготовленным фаршем, затем положите их в кастрюлю, добавьте воды и тушите 7 минут.

«Море волнуется раз»

Ингредиенты

500 г перца, 6 помидоров, 1 луковица, 2 ст. л. растительного масла, лук, зелень, уксус по вкусу.

Способ приготовления Перец очистите от сердцевины, нарежьте соломкой и смешайте с ломтиками помидоров, луком, зеленью. Посолите и заправьте подсолнечным маслом и уксусом.

«Море волнуется два»

Ингредиенты

4 сладких перца, 4 помидора, 2 огурца, 1 стручок горького перца, 1 луковица, 200 г сыра, 2 ст. л. растительного масла, укроп, уксус, соль по вкусу.

Способ приготовления Овощи вымойте, очистите, нарежьте тонкими ломтиками. Выложите в салатницу, полейте растительным маслом, посолите, украсьте нарезанным укропом и тертым сыром.

«Дельфин»

5 сладких перцев, 1 кочан капусты, 2–3 помидора, 3 вареных яйца, 2 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. горчицы, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления Капусту нашинкуйте, помидоры очистите от кожицы и нарежьте кружочками. Перец запеките в духовке, удалите семена, нарежьте соломкой и смешайте с нарезанными овощами. Салат заправьте смесью, приготовленной из растительного масла, сахара, соли и горчицы.

«Фараон»

Ингредиенты

5 болгарских сладких перцев, 4 зубчика чеснока, 1 ч. л. соли, 2 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления

Перец обжарьте, затем очистите от семян и переложите на блюдо.

Чеснок мелко порубите, смешайте с солью и посыпьте им перец.

Готовое блюдо заправьте растительным маслом.

«Любимому»

Ингредиенты

3 сладких перца, 2 помидора, 1 яйцо, зелень, 2 ст. л. майонеза, 3 ст. л. кефира, соль по вкусу.

Способ приготовления Перец очистите от семян, нарежьте соломкой. Добавьте нарезанные яйцо, помидоры, зелень. Заправьте смесью из кефира и майонеза, посолите.

«Талисманчики»

Ингредиенты

8 помидоров средней величины, 1 стакан сливок, 3–4 зубчика чеснока, 80 г сыра, 5 ст. л. оливкового масла, батон, зеленый лук.

Способ приготовления

Помидоры разрежьте пополам и выньте часть мякоти. Выньте из оливок косточки, а мякоть мелко порубите. Оливки смешайте с толченым чесноком и наполните этим фаршем помидоры. Сыр нарежьте квадратиками и закройте им помидоры, которые затем уложите в сотейник, смазанный маслом. Помидоры выпекайте в горячей духовке 10 минут. В это время обжарьте в оливковом масле кусочки хлеба.

Когда помидоры будут готовы, выложите их на хлеб, а сверху посыпьте зеленым луком.

«Париж»

Ингредиенты

3 перца красного и зеленого, 50 г риса, 100 г маринованных огурцов, 2 луковицы, 15 г листьев салата, сахар, уксус, соль.

Способ приготовления Перец и репчатый лук нарежьте соломкой, помидоры и огурцы – ломтиками. Добавьте отварной рис, сахар, соль, уксус. Уложите на листья салата.

«Ночные гости»

Ингредиенты

8 стручков сладкого перца, 2 ст. л. растительного масла, 4 зубчика чеснока, уксус, перец, петрушка, соль.

Способ приготовления Растительное масло доведите до кипения и опустите в него перец, предварительно очищенный и помытый. Жарьте его до образования золотистой корочки. Чеснок потолките с солью, добавьте в него уксус, перец и петрушку. Полейте этой смесью перец.

«Скорость»

Ингредиенты

4 сладких перца, 2 стакана квашеной капусты, 3 ст. л. растительного масла, 1 луковица.

Способ приготовления Квашеную капусту отожмите, нашинкуйте, добавьте мелко нарезанный перец, полейте растительным маслом и посыпьте луком.

«Солнечное затмение»

Ингредиенты

4 помидора, 2 маленькие луковицы, 2 ст. л. томатного сока, 2 ст. л. уксуса, 1 ст. л. растительного масла, чеснок, сахар, соль, перец.

Способ приготовления Помидоры нарежьте дольками, лук – кольцами. Чеснок мелко порубите и добавьте уксус, томатный сок, растительное масло, соль, сахар, перец. Все перемешайте.

«Северная звезда»

Ингредиенты

8 помидоров, 100 г сыра, майонез, 3 зубчика чеснока, зелень.

Способ приготовления

Помидоры нарежьте кружочками. Сыр натрите на терке и смешайте с чесноком и майонезом.

Положите эту смесь на каждую дольку помидора. Сверху украсьте зеленью.

«Кризис любви»

Ингредиенты

2 помидора, 2 огурца, 2 болгарских сладких перца, 1 луковица, 2 ст. л. растительного масла, соль, зелень.

Способ приготовления Помидоры, лук, огурцы, перец, зелень нарежьте и смешайте. Готовое блюдо посолите и заправьте растительным маслом.

«Невероятное приключение»

Ингредиенты

5 небольших помидоров, 1 яблоко, 1 ст. л. лимонного сока, 2 ст. л. соевого масла, соль.

Способ приготовления Снимите с помидоров кожицу и нарежьте их соломкой. Яблоко натрите на крупной терке и добавьте в помидоры. Блюдо посолите, заправьте маслом и лимонным соком.

«Взрыв»

Ингредиенты

8 помидоров, 100 г зеленого горошка, 100 г ветчины, 2 ст. л. майонеза, зелень, соль.

Способ приготовления У помидоров срежьте верхушку и сделайте небольшое углубление для фарша. Ветчину нарежьте кубиками, смешайте с зеленым горошком и майонезом. Этой смесью помидоры заполните с горкой. Сверху украсьте зеленью.

«Грибной бог»

Ингредиенты

1 редька, 1/2 стакана маринованных грибов, 1 луковица, 2 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления Редьку нарежьте соломкой, положите в сковороду, добавьте растительное масло и жарьте 5 минут. Грибы промойте и порежьте. Лук нарежьте кольцами. Все смешайте и заправьте растительным маслом.

«Дымка»

Ингредиенты

400 г помидоров, 100 г сыра, 2 зубчика чеснока, майонез или сметана по вкусу.

Способ приготовления Помидоры нарежьте ломтиками, сыр натрите на терке. Смешайте, добавив мелко нарезанный чеснок и майонез.

«В охотку»

Ингредиенты

4 помидора, 1 вареное яйцо, 1 соленый огурец, листья салата, майонез, соль по вкусу.

Способ приготовления Все овощи порежьте, перемешайте, добавьте мелко нарезанные яйца, посолите и заправьте майонезом.

«Птичка»

Ингредиенты

1 редька, 100 г капусты, 4 ст. л. растительного масла, 1/2 стакана сухарей, соль.

Способ приготовления Редьку натрите на терке, капусту нашинкуйте, добавьте растительное масло, мелко размолотые сухари.

«Вечер комфорта»

Ингредиенты

1 редька, 1 помидор, 1 огурец, 2 ст. л. растительного масла, зеленый лук, перец, соль.

Способ приготовления Натрите редьку на крупной терке. Лук мелко порубите, помидор и огурец нарежьте кубиками. Все перемешайте, посолите, поперчите и заправьте растительным маслом.

«Незабываемое удовольствие»

Ингредиенты

1 редька, 1 корень сельдерея, 3 моркови, 3 помидора, 2 ст. л. растительного масла, соль.

Способ приготовления Редьку, корень сельдерея, морковь натрите на терке. Помидор нарежьте дольками. Все перемешайте, посолите и заправьте растительным маслом.

«Лунный свет»

Ингредиенты

6 зеленых помидоров, 2 луковицы, 2 моркови, 3 ст. л. растительного масла, 5 зубчиков чеснока, зелень.

Способ приготовления Помидоры, лук, морковь, зелень нарежьте и, залив подсолнечным маслом, поставьте тушить на 30 минут. Когда помидоры будут готовы, добавьте чеснок и охладите.

«Подарок судьбы»

Ингредиенты

1 редька, 3 небольшие свеклы, 1/2 стакана чернослива, 2 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления Чернослив замочите на 30 минут, затем косточки выньте, а мякоть мелко порубите. Редьку натрите на терке. Свеклу отварите, очистите и также натрите на терке. Все смешайте.

«Среда обитания»

Ингредиенты

1 редька, 1 морковь, 1 яблоко, 4 зубчика чеснока, 1/2 ч. л. сухой лимонной цедры, 1 ч. л. лимонного сока.

Способ приготовления Редьку, морковь, яблоко натрите на терке и перемешайте. Добавьте мелко рубленный чеснок, цедру, лимонный сок и все перемешайте.

«Неизгладимое впечатление»

Ингредиенты

1 редька, 1 репа, 1 морковь, 2 ст. л. растительного масла, сахар, соль.

Способ приготовления Редьку, морковь, репу натрите на крупной терке. Перемешайте, добавьте сахар, соль и заправьте растительным маслом.

«Богатырское здоровье»

Ингредиенты

1 небольшая репа, 1 морковь, 1 редька, 1 ст. л. растительного масла, 1/2 ч. л.меда.

Способ приготовления Репу, морковь, редьку натрите на крупной терке и смешайте. Добавьте растительное масло, мед и перемешайте.

«На свежую голову»

Ингредиенты

2 репы, 2 моркови, 1–2 луковицы, 1 яблоко, 100 г сметаны, 2 ст. л. масла, перец, соль по вкусу.

Способ приготовления Морковь и репу натрите на терке, добавьте нарезанный лук, посолите, поперчите, заправьте сметаной и растительным маслом. Все перемешайте и украсьте яблоками.

«Фасолевый десерт»

Ингредиенты

1,5 стакана фасоли, 1 луковица, 1 помидор, 2 ст. л. растительного масла, зелень, соль.

Способ приготовления Замочите фасоль на ночь, затем отварите и пропустите через мясорубку. Лук мелко порубите и обжарьте на растительном масле. К луку добавьте фасоль и жарьте 2–3 минуты. Готовое блюдо заправьте растительным маслом и украсьте зеленью.

«Самородок»

Ингредиенты

1.5 стакана фасоли, 2 небольшие моркови, 1 яблоко, 1 ст. л. растительного масла, зелень.

Способ приготовления Фасоль отварите и нарежьте. Яблоко очистите и нарежьте соломкой. Морковь натрите на крупной терке. Все смешайте, заправьте растительным маслом и украсьте зеленью.

«Солнечный удар»

500 г фасоли, 1/2 стакана воды, 2 ст. л. уксуса, 300 г сладкого перца, 2 ст. л. растительного масла, зелень, соль по вкусу.

Способ приготовления Отварите фасоль в небольшом количестве воды, добавив уксус. После того как фасоль будет готова, дайте ей остыть и смешайте с перцем, нарезанным соломкой. Заправьте растительным маслом и украсьте зеленью.

«Утро милиционера»

Ингредиенты

2 большие луковицы, 2,5 стакана воды, 2 стакана 6%-ного уксуса, 2 ст. л. соли, зеленый лук, перец, гвоздика, корица.

Способ приготовления

Нарежьте лук кольцами и обдайте кипятком. В глубокую тарелку влейте воду, уксус, добавьте соль, пряности и все перемешайте. Залейте лук этим маринадом и отставьте на 2 часа. По прошествии времени лук выложите на тарелку, а сверху посыпьте мелко рубленным зеленым луком.

«Мудрость Клеопатры»

Ингредиенты

2 луковицы, 1 лимон, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления Лук и зелень петрушки мелко порубите. Лимон очистите и порежьте. Все перемешайте и посолите.

«Искушение»

Ингредиенты

1,5 стакана фасоли, 2 луковицы, 2 ст. л. растительного масла, зелень, соль.

Способ приготовления

Фасоль потушите в соленой воде. Отвар слейте в отдельную посуду. Лук нарежьте кольцами и обдайте отваром фасоли.

В глубокое блюдо положите лук, затем фасоль, сверху полейте растительным маслом и украсьте зеленью.

«Греческий концерт»

Ингредиенты

1 корень сельдерея, 1/2 стакана ядер грецких орехов, 4 зубчика чеснока, 2 ст. л. растительного масла, уксус, соль, зелень сельдерея.

Способ приготовления

Корень сельдерея натрите на терке.

Зелень мелко порубите. Чеснок и орехи пропустите через мясорубку, добавьте уксус, растительное масло, соль. Все хорошо перемешайте.

«Неповторимое»

Ингредиенты

2 топинамбура, 2 моркови, 1 соленый огурец, 2 ст. л. растительного масла, зелень.

Способ приготовления Топинамбур и морковь натрите на терке. Огурец и лук мелко порубите. Все смешайте и заправьте растительным маслом.

«Огромное счастье»

Ингредиенты

400 г тыквы, 2 небольших маринованных огурца, 3 помидора, 1 луковица, 2 ст. л. растительного масла, уксус, перец, соль.

Способ приготовления Тыкву очистите, нарежьте кубиками и отварите. Огурцы, помидоры, лук мелко нарубите и смешайте с тыквой. Готовое блюдо посолите, поперчите и заправьте маслом и уксусом.

«Мужское начало»

Ингредиенты

1 корень хрена, 1 ст. л. растительного масла, зелень укропа, соль, сахар.

Способ приготовления Хрен натрите на крупной терке, добавьте немного кипяченой воды, соль, сахар, растительное масло. Готовое блюдо украсьте зеленью.

«То, что надо»

Ингредиенты

1/3 корня хрена, 3 моркови, 3 яблока, 1/2 лимона, 1 ч. л. сахара, соль.

Способ приготовления Хрен, морковь, яблоки натрите на терке. Лимонную цедру мелко нарежьте. Все смешайте, посолите, добавьте сахар и лимонный сок.

«Дуновение»

Ингредиенты

3 ст. л. растительного масла, 2 несладких яблока, листья кинзы, зеленый лук, сахар, соль.

Способ приготовления Нарежьте яблоки соломкой. Лук, листья кинзы мелко порубите. Все перемешайте. Добавьте соль, сахар и растительное масло.

«Русский крестьянин»

Ингредиенты

12 шт. крупного редиса, 1 большой огурец, 100 г брынзы (или сыра), 1 ст. л. сливочного масла, 2 вареных яйца, зелень.

Способ приготовления Редис очистите и сделайте в каждом небольшое углубление. Брынзу (сыр) натрите на крупной терке. Желтки яиц и зелень мелко порубите. Все смешайте, добавьте размягченное сливочное масло и фаршем наполните редис. Огурец нарежьте кружочками. На каждый кружочек огурца положите редис.

«Во власти стихий»

Ингредиенты

400 г редиса, 200 г свежих огурцов, 100 г листового салата, 2 яйца, 150 г сметаны, лук зеленый, соль и сахар.

Способ приготовления Все мелко порежьте, добавьте сахар и соль по вкусу, заправьте сметаной.

«Пир богов»

1 кг соленых огурцов, 2 луковицы, 50 г томата-пюре, 3 ст. л. растительного масла, перец по вкусу.

Способ приготовления Соленые огурцы изрубите и отожмите. Репчатый лук мелко нарежьте, обжарьте, добавьте огурцы и обжаривайте их на слабом огне около получаса. Затем добавьте томат-пюре, перец и жарьте еще 15–20 минут.

«Время жить»

Ингредиенты

1 брюква, 1 луковица, 1 вареное яйцо, 1 ст. л. майонеза, соль.

Способ приготовления Брюкву натрите на терке. Лук и яйцо мелко порубите. Все перемешайте, посолите и добавьте майонез.

«Избушка на курьих ножках»

Ингредиенты

4 цыплячьи ножки, 2 ч. л. горчицы, 2 ч. л. меда, 2 ст. л. сливочного масла или маргарина, 1 помидор, 1 огурец.

Способ приготовления Пожарьте на растительном масле цыплячьи ножки. Смешайте мед с горчицей, полейте этой смесью ножки и жарьте еще 1–2 минуты. Готовое блюдо украсьте дольками помидора и огурца.

Закуска «Околочесночная»

Ингредиенты

1 кг курицы, 1 ст. л. лимонного сока, 1/4 стакана белого вина, 1 ст. л. растительного масла, 8 зубчиков чеснока, соль, перец.

Способ приготовления Курицу разрежьте на кусочки. Сковороду смажьте растительным маслом, положите на нее кусочки курицы и жарьте 10 минут. После этого курицу переложите на противень, рядом положите нечищенный чеснок. Смешайте вино с лимонным соком и полейте этим курицу. Посолите, поперчите и заверните в фольгу. Противень поставьте в духовку на 10–15 минут.

«Токио»

Ингредиенты

1/2 стакана риса, 100 г сыра, 1 вареное яйцо, 1 луковица, 2 ст. л. майонеза, 1 ст. л. консервированного зеленого горошка.

Способ приготовления Рис отварите. Сыр натрите на терке. Яйцо и лук мелко порубите. Все смешайте, добавьте майонез и украсьте зеленым горошком.

«В деревню к бабушке»

Ингредиенты

8 цыплячьих ножек, 2 ст. л. кукурузных хлопьев, 3 ст. л. йогурта, 2 ст. л. белого вина, перец, зелень петрушки.

Способ приготовления

Петрушку мелко порубите и смешайте с кукурузными хлопьями.

В другой чаше смешайте йогурт, чеснок, перец и вино. Намажьте цыплячьи ножки приготовленным йогуртом, затем посыпьте кукурузными хлопьями и петрушкой. Ножки запеките в духовке.

«Колдовское блюдо»

Ингредиенты

1 кг говядины, 2/3 стакана воды, 1/3 стакана красного вина, 1 луковица, 4 зубчика чеснока, 1/4 ч. л. сушеного измельченного чабреца, 1/4 ч. л. черного перца, 4 моркови, 300 г зеленой фасоли, 2 ст. л. кукурузного крахмала, 2 бульонных кубика.

Способ приготовления

Обжарьте мясо с двух сторон на растительном масле. Добавьте воду, вино, рубленый чеснок, лук, бульонные кубики, чабрец, перец и варите 1 час. Затем добавьте нарезанную морковь и варите еще 40 минут. За 10 минут до готовности положите зеленую фасоль. После этого мясо выложите на тарелку, а бульон слейте в чашку.

Приготовьте соус. Смешайте кукурузный крахмал с 2 ст. л. воды, влейте мясной бульон и поставьте на огонь. Варите до загустения. Приготовленным соусом полейте мясо.

Праздничный стол

Бутербродная слойка

Ингредиенты

Белый батон, 200 г колбасы, 200 г сыра, 1 банка шпрот, 200 г сыра, майонез, огурцы, помидоры, зелень, 2 вареных яйца.

Способ приготовления

Нарежьте батон ломтиками. Один кусочек намажьте маслом и положите ломтик колбасы. Другой намажьте майонезом и положите кольца огурца и помидоров. Третий кусочек намажьте маслом и положите ломтик сыра. Четвертый намажьте маслом, положите шпроты. Теперь уложите бутерброды один на другой.

При изготовлении слоистых бутербродов вы сможете проявить свою фантазию, смело привлекая к этому интересному делу своих домочадцев, особенно детей.

Бутерброды «Океан»

Ингредиенты

1 банка консервов, 100 г масла, 100 г творога, 3 яйца, горчица, соль, зелень.

Способ приготовления Смешайте творог с маслом, сваренными вкрутую и растертыми яйцами. Добавьте в эту массу масло из консервной банки, соль и горчицу по вкусу. Полученной смесью намажьте ломтики хлеба. Сверху положите кусочки рыбы и украсьте зеленью.

Бутерброды «Волна»

Ингредиенты

1 батон, 100 г масла, 3 яйца, филе 1 сельди, майонез, соль, зелень.

Способ приготовления Приготовьте смесь из масла, мелко нарубленных яиц и майонеза. Покройте этой массой ломтики батона, а сверху положите кусочки сельди и украсьте зеленью.

Бутерброды «Охотничьи»

Ингредиенты

0,5 банки майонеза, плавленый сырок, 100 г масла, 300 г колбасы, хлеб.

Способ приготовления Натрите на терке плавленый сыр, смешайте с майонезом и размягченным маслом. Этой смесью намажьте ломтики хлеба, а сверху положите порезанную кольцами колбасу.

Бутерброды «Шпротинка»

Ингредиенты

1 батон или булка, 1 банка шпрот, 50 г масла, 1 яйцо.

Способ приготовления Разомните содержимое банки, добавьте размягченное сливочное масло и протертое вареное яйцо. Этой массой намажьте кусочки батона.

Бутерброды «Столичные»

Ингредиенты

3 яйца, 150 г масла, соль, зелень, хлеб.

Способ приготовления Разотрите сваренные вкрутую яйца с размягченным сливочным маслом и мелко порубленной зеленью. Полученной массой обильно смажьте кусочки хлеба, сверху украсьте зеленью.

Бутерброды «Пикантные»

Ингредиенты

Хлеб, 150 г масла, 5 ст. л. майонеза, 4 яйца, 2 консервированных помидора, зелень, соль, перец.

Способ приготовления Приготовьте смесь из сваренных вкрутую и растертых яиц, майонеза и очищенных от кожицы помидоров. Посолите и приправьте. Хлеб намажьте слоем сливочного масла, покройте сверху приготовленной массой и украсьте зеленью.

Бутерброды «Прибалтика»

Ингредиенты

Хлеб, филе 1 сельди, 100 г сыра, 100 г масла, 2 вареных яйца, соль, зелень.

Способ приготовления

Сыр натрите на терке и смешайте с маслом. Этой массой намажьте хлеб, положите на него кружочки яйца, кусочки сельди и украсьте зеленью.

Аппетитно приготовленные бутерброды, безусловно, понравятся всем, но не забывайте, что за праздничным столом могут быть и дети. А для них очень важен внешний вид, цвет, форма блюда.

Бутерброды «Алые паруса»

Ингредиенты

Хлеб, 1 вареное яйцо, 100 г масла, ломтики свеклы, сыра.

Способ приготовления Хлеб намажьте маслом, вилкой проведите волнистые линии, изображающие волны, положите половинку яичного белка, без желтка, из плотного сыра или свеклы сделайте мачту и прикрепите к ней тонкий ломтик свеклы.

Бутерброды «Черепашка»

Ингредиенты

Хлеб, майонез, свекла.

Способ приготовления Ломтик хлеба намажьте майонезом, отрежьте кусочек свеклы и положите в центр бутерброда. Это – панцирь черепахи. В виде маленьких свекольных кубиков положите рядом с панцирем лапки. Точно так же сделайте голову. Глаза можно сделать из яичного желтка или моркови.

Горячие бутерброды «Азалия»

Ингредиенты

Хлеб, 100 г сливочного масла, 2 вареных яйца, 2 свежих помидора, филе курицы, 100 сыра.

Способ приготовления

Кусочки хлеба намажьте маслом, положите кружочки вареного яйца и помидоров. Сверху положите мелко нарезанные кусочки мяса, посыпьте тертым сыром и поставьте в духовку. Подавайте к столу горячими на блюде, украшенным свежими листьями салата.

Тосты – разновидность горячих бутербродов. Поданные к столу горячими, с хрустящей корочкой и слегка плавящимся от горячего хлеба маслом, они отличаются отменными вкусовыми качествами. Для их приготовления можно использовать различные пасты.

«Творожная» паста

Ингредиенты

250 г творога, 1 вареное яйцо, 150 г сливочного масла, зелень, соль.

Способ приготовления Вареное яйцо разотрите, смешайте с творогом. Добавьте по вкусу соли и разотрите полученную массу с маслом.

«Морская» паста

Ингредиенты

3 соленых огурца, 200 г кальмаров, 2 луковицы, масло для обжаривания.

Способ приготовления Кальмары отварите и прокрутите через мясорубку. Лук порубите и обжарьте в масле. Огурцы мелко порежьте, слегка отожмите от лишнего сока и продолжайте обжаривать вместе с луком в течение 15 минут. Соедините полученную массу с прокрученными кальмарами. Добавьте немного майонеза и посолите.

«Килечная» паста

Ингредиенты

250 г соленой кильки, 180 г сливочного масла, специи.

Способ приготовления Подготовленную кильку пропустите через мясорубку и разотрите с размягченным маслом, добавьте специи.

«Креветочная» паста

Ингредиенты

300 г креветок, 200 г сливочного масла, 1 вареное яйцо, соль.

Способ приготовления Креветки отварите в подсоленной воде, немного остудите, очистите и прокрутите через мясорубку вместе с яйцом. Разотрите креветочный фарш с маслом и посолите.

Канапе «Миранда»

Ингредиенты

Хлеб, 200 г сыра, 100 г масла, 200 г ветчины.

Способ приготовления

Вырежьте кусочки хлеба формочками от печенья и намажьте сырным маслом, для приготовления которого натрите сыр на мелкой терке и разотрите с маслом. На канапе положите по кусочку ветчины.

Канапе можно приготовить не только как бутерброды традиционной формы. Их можно вырезать из хлеба при помощи формочки для печенья. Канапе берут с блюда при помощи специальной шпажки.

Рыба в желе

Ингредиенты

1 кг речной рыбы, 2 ч. л. желатина, 1 морковь, 1 луковица, соль, перец, зелень, лимон.

Способ приготовления

Рыбу вымойте, выпотрошите, удалите чешую. Отрежьте голову, хвост и варите около 30 минут. Добавьте соль, лавровый лист, луковицу, корень петрушки и опустите в воду подготовленные кусочки рыбы. Не допускайте, чтобы рыба развалилась в воде. Когда рыба будет готова, отделите мясо от костей и положите измельченное филе в глубокую посуду. Из рыбного бульона приготовьте желе. Для этого 2 ч. л. желатина разведите в небольшом количестве воды. Затем вылейте его в рыбный бульон (примерно 0,5 л). Блюдо, в которое вы уложили кусочки рыбы, украсьте фигурно нарезанной морковью, кружочками лимона. Теперь залейте все это приготовленным бульоном с разведенным желатином и поставьте блюдо в холодное место.

Желательно его готовить за день до наступления праздника.

Рыбные рулетики

Ингредиенты

0,5 кг нежирной рыбы, 1 морковь, 1 луковица, 2 ч. л. желатина, зелень, соль, перец.

Способ приготовления

Отделите мясо рыбы от костей. Филе посолите и поперчите по вкусу. Зелень порубите и положите на кусочки рыбы. Скатайте ломтики в рулеты и свяжите ниткой. Рулетики отварите в чуть подсоленной воде. Через 15 минут выньте готовые рулетики и удалите нитки.

Замочите желатин и растворите его в отваре. Когда он остынет, залейте им уложенные и украшенные зеленью петрушки, отварной морковью и кольцами лука рыбные рулетики.

Блюдо поставьте в прохладное место для застывания.

Суфле «Таллинское»

Ингредиенты

1 крупный куриный окорочок, 3 картофелины, 2 луковицы, 1 морковь, филе 1 сельди, 2 яйца, 2 ст. л. муки, майонез, соль, специи.

Способ приготовления

Окорочок отварите и отделите мясо от костей. Прокрутите через мясорубку мясо курицы, отварные картофель и морковь, филе сельди. Лук мелко порежьте и обжарьте. Смешайте прокрученную массу с обжаренным луком.

В 0,5 банки майонеза добавьте муку и взбейте с яйцами. Все соедините и перемешайте.

Полученную массу выложите в смазанную формочку и выпекайте в духовке.

Блюдо считается готовым, когда масса станет достаточно плотной.

Остывшую закуску порежьте порционными кусочками, красиво уложите на блюдо и украсьте зеленью.

Креветки в майонезном соусе

Ингредиенты

400 г креветок, 4 яйца, 3 моркови, 5 ст. л. зеленого горошка, 2 луковицы, 0,5 банки майонеза, корень петрушки, зелень, соль.

Способ приготовления Креветки варите 3 минуты в чуть подсоленной воде с добавлением корня петрушки. На блюдо уложите слой нарезанных кружочками вареных яиц и моркови, сверху – очищенные креветки, посыпьте зеленым горошком и украсьте кольцами лука, предварительно ошпаренного. Майонез смешайте с 50 г креветочного бульона и залейте креветки. Украсьте блюдо свежей зеленью и поставьте в холодильник для застывания.

Торт из говяжьей печени

Ингредиенты

500 г печени, 3 моркови, 4 яйца, 3 луковицы, 0,5 банки горошка, майонез.

Способ приготовления Печень отварите в подсоленной воде, прокрутите через мясорубку и разделите на 2 части. Одну часть положите на дно салатницы и полейте майонезом. Отваренную морковь мелко порежьте или натрите на терке и выложите на слой печени. Морковный слой полейте майонезом. Следующий слой – из мелко нарезанного и обжаренного лука. Отваренные яйца мелко порубите и выложите на слой лука. Потом – слой горошка и слой печени. Каждый слой поливайте майонезом. Украсьте торт горошинками.

Грибочки с секретом

Ингредиенты

500 г грибов (свежих) с крупными шляпками, лучше шампиньонов, соль, специи.

Способ приготовления

Отделите ножки грибов от шляпок, в которых сделайте углубление. Отварите в подсоленной воде со специями. Начинку подготовьте нескольких видов.

Приготовленную начинку ложкой положите в грибные шляпки, сверху закройте кружочками помидоров. На каждую помидорную крышечку положите по чайной ложке майонеза. Грибные горшочки посыпьте тертым сыром и поставьте в разогретую духовку. Когда сыр расплавится и превратится в румяную корочку, достаньте грибы из духовки и переложите на блюдо, украшенное свежей зеленью. Эти грибочки можно подавать к столу и в качестве горячей закуски.

Рулетики из ветчины

Ингредиенты

300 г ветчины, 100 г белого вина, 3 ст. л. майонеза, 150 г свежих или сушеных грибов, 150 г горошка, 1 яйцо.

Способ приготовления

Грибы отварите до готовности и охлажденными порежьте соломкой, добавьте зеленый горошек и сырое яйцо, перемешайте. Порежьте ветчину крупными ломтиками. На каждый кусочек положите начинку и сверните в рулетики; чтобы они не разворачивались, их можно сколоть шпажками от канапе. Теперь приготовьте соус. Вино смешайте с майонезом и нагрейте в сковороде. Положите в соус рулетики и полейте их. Рулетики, хорошо пропитанные соусом, снимите с огня.

Охладите и переложите их на блюдо, полейте соусом. Порубите мелко зелень и посыпьте сверху.

«Морской» винегрет

Ингредиенты

200 г креветок, 150 г свежих или сушеных грибов, 3 соленых огурца, 3 моркови, 3 картофелины, 1 банка морской капусты, растительное масло, 1 луковица, 1 небольшая свекла.

Способ приготовления

Отварите в подсоленной воде грибы. Креветки отварите и очистите. Все порежьте небольшими кубиками. Выложите в салатницу морскую капусту, порежьте отварные картофель, морковь и свеклу, мелкими кубиками – огурцы, полукольцами – лук.

Перемешайте нарезанные продукты, посолите по вкусу и заправьте растительным маслом.

Начинка из риса с грибами

Ингредиенты

70 г риса, 100 г отварных грибов, 1 луковица, масло для обжаривания.

Способ приготовления Отваренный рис перемешайте с мелко нарезанными отварными грибами. Добавьте мелко нарезанный и обжаренный на сливочном масле лук.

Начинка капустная

Ингредиенты

200 г капусты, 100 г колбасы, масло для обжаривания, специи.

Способ приготовления Потушите мелко нашинкованную капусту, посолите и добавьте порезанную мелкими кубиками колбасу. Продолжайте тушить с добавлением специй.

Начинка картофельная

Ингредиенты

3 картофелины, 2 луковицы, подсолнечное масло, соль.

Способ приготовления Отварной картофель порежьте тонкой соломкой, добавьте мелко нарезанный лук и подсолнечное масло, посолите.

Салат «Нежный»

Ингредиенты

1 банка консервов рыбных (в масле), 2–3 яблока, 3 картофелины, 5 яиц, 1 луковица, майонез.

Способ приготовления Рыбу разомните вилкой и выложите на дно салатницы. Этот слой смажьте майонезом. Лук мелко нарежьте и обдайте крутым кипятком для удаления горечи. Поверх рыбного слоя выложите слой лука и тоже полейте майонезом. Сваренный в «мундире» картофель порежьте и выложите в салатницу. Этот картофельный слой полейте маслом из консервов и смажьте майонезом. Яичные белки сваренных вкрутую яиц мелко порежьте и выложите на картофельный слой. Этот слой также полейте майонезом. Яблоки натрите на крупной терке, выложите в салатницу и обильно полейте майонезом. Последний слой – из растертых желтков, который не следует поливать майонезом. Края салата украсьте зеленью.

Салат «Ковбой»

Ингредиенты

200 г отварной говядины или нежирной свинины, 2 огурца, 2 помидора, 200 г картофеля, лук, зелень, майонез, специи.

Способ приготовления Отварное мясо и картофель порежьте небольшими кусочками и переложите в салатник. Добавьте порезанные огурцы, помидоры, лук, зелень, приправьте специями, заправьте майонезом.

Салат «Рубин»

Ингредиенты

2 свеклы, лук, уксус, приправа, соль.

Способ приготовления Вареную свеклу натрите на крупной терке. В сковороде с разогретым растительным маслом слегка обжарьте лук. Выложите в сковороду тертую свеклу и тушите с луком. Посолите, добавьте приправы по вкусу. Перед тем как снять с огня, слегка сбрызните уксусом. Остывшее блюдо выложите в салатницу.

«Спрятанные огурчики»

Ингредиенты

4 соленых огурца, 4 картофелины, 1 свекла, 4 яйца, лук, майонез.

Способ приготовления Соленые огурцы порежьте кубиками и выложите на дно салатницы. Слой огурцов полейте майонезом. Отварной очищенный картофель порежьте кубиками и выложите поверх огуречного слоя, полейте майонезом. Отваренные вкрутую яйца разрежьте и удалите желток. Яичные белки порежьте и посыпьте ими слой картофеля. Полейте майонезом. Лук мелко порежьте, обдайте крутым кипятком для удаления горечи и выложите на слой яичных белков. Свеклу натрите на крупной терке и выложите поверх лука. Полейте майонезом. Яичные желтки разотрите и посыпьте свекольный слой.

Салат «Гаити»

Ингредиенты

Белокочанная капуста, уксус, соль, сахар, специи, масло растительное.

Способ приготовления Капустный вилок разрежьте на 4 части. Каждую часть нарежьте тонкой, изящной соломкой. Нашинкованную капусту помните рукой. Слегка посолите, добавьте 1 ч. л. сахара и снова помните рукой до появления сока. Теперь полейте уксусом и обильно посыпьте жгучим молотым перцем. Можно полить соком лимона. Приправьте растительным маслом.

Салат «Кукурузный»

Ингредиенты

1 стакан риса, 4 яйца, 1 упаковка крабовых палочек, 2–3 огурца (можно соленых), 200 г консервированной кукурузы, лук, майонез.

Способ приготовления

Отварите рис, промойте и переложите в салатницу. Мелко порубите сваренные вкрутую яйца, крабовые палочки и огурцы. Теперь добавьте кукурузу и лук, мелко нарезанный и ошпаренный крутым кипятком. Салат посолите по вкусу и заправьте майонезом. Готовое блюдо украсьте веточками укропа.

Горячий салат «Корзинка»

Ингредиенты

Хлеб круглой формы, 3 отварных картофелины, 3 соленых огурца, 3 яйца, 100 г горошка, 100 г маринованных грибов, 200 г отварного мяса, 100 г сметаны, 3 ст. л. майонеза, соль, перец.

Способ приготовления У круглого хлеба срежьте верх и выньте хлебный мякиш. В эту хлебную корзинку положите начинку. Для начинки порежьте мелко мясо, огурцы, яйца, грибы, добавьте горошек и залейте сметаной и майонезом. Посолите и приправьте по своему вкусу. Корзинку с начинкой обильно посыпьте тертым сыром и ненадолго поставьте в духовку. Как только сыр расплавится и покроет корзину аппетитной корочкой – вынимайте салат. Подавайте к столу остывшим и украшенным зеленью.

Салат «Ностальжи»

Ингредиенты

3 яйца, 200 г колбасы, 200 г капусты, 2 сладких перца, 1 яблоко, 2 моркови, 1 огурец, 2 помидора, зеленый лук, майонез.

Способ приготовления Нашинкуйте мелко капусту и помните ее до появления сока. Мелкой соломкой нарежьте перец. Яблоко и морковь натрите на крупной терке. Нарежьте кубиками и выложите в салатницу колбасу, огурцы. Добавьте аккуратно нарезанные яйца, лук и помидоры. Все перемешайте и обильно заправьте майонезом.

Салат «Экзотика»

Ингредиенты

Фрукты из домашних компотов – абрикосы, груши, яблоки, 2 свежих яблока, 2 апельсина, 1 киви, 100 г винограда, 100 г молотых орехов, 250 г сметаны, 150 г сахара.

Способ приготовления

Фрукты из компотов порежьте кубиками, уложите слоями на дно большого блюда. Затем – слой яблок. Виноград разрежьте на половинки и положите поверх яблочного слоя. Сверху – слой порезанных кубиками апельсиновых долек и киви. Каждый слой обильно полейте сметаной, взбитой с сахаром. Сверху посыпьте салат орехами.

Для приготовления фруктового салата желательно пользоваться острым ножом, чтобы из фруктов вытекало меньше сока.

Готовить салат необходимо непосредственно перед употреблением.

Салат «Белоснежка»

7 яиц, 2 крупные луковицы, 1 ст. л. сахара, 150 г капусты, 2 яблока, 3 ст. л. сметаны, 100 г сыра, майонез.

Способ приготовления

Отваренные вкрутую 4 яйца порежьте и выложите на дно салатницы. Этот слой полейте тонким слоем майонеза. Мелко порубите лук и выложите на слой яиц. Посыпьте сахаром и полейте майонезом.

Тонко нашинкуйте капусту и слегка пожмите ее рукой. Добавьте соли на кончике ножа и перемешайте. Капусту выложите на слой лука и полейте майонезом. Очистите яблоки от кожуры и натрите на мелкой терке. Яблоки выложите на слой капусты и полейте сметаной. Натрите сыр и посыпьте яблочный слой. Оставшиеся 3 яйца разрежьте и удалите желтки. Разотрите их и посыпьте сырный слой. Полейте майонезом. Мелко порежьте белки и сделайте последний слой в салате.

Салат «Каспийский»

Ингредиенты

2 вареные моркови, 1 плавленый сырок, 1 сельдь, 3 ст. л. растительного масла, соль, перец.

Способ приготовления Мелко порубите морковь. Плавленый сыр натрите на крупной терке и смешайте с морковью. Сельдь разделайте, отделите мясо от костей и нарежьте мелкими кусочками. Смешайте филейные кусочки сельди с морковью и сыром. Добавьте немного соли и перца. Залейте растительным маслом и перемешайте. Перед подачей к столу украсьте салат свежей зеленью.

Салат «Путь к здоровью»

Ингредиенты

2 крупные моркови, 200 г капусты, 1 небольшая луковица, 1 крупное яблоко, уксус, сахар, соль, перец, 4 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления Капусту тонко нашинкуйте и выложите на дно салатницы. Помните ее рукой до появления сока. Чуть присолите и добавьте сахар. Снова помните рукой, поперчите и сбрызните уксусом. Дайте капусте постоять 20–30 минут. Натрите на мелкой терке морковь и выложите ее в посуду с капустой. Натрите на крупной терке яблоко, очищенное от кожуры, и переложите в салатницу. Лук мелко порежьте и удалите горечь, залив его на 1–2 минуты крутым кипятком. Перемешайте капусту, морковь, яблоко и лук. Добавьте по вкусу соль, перец, сахар, уксус и залейте растительным маслом.

Салат «Нептун»

Ингредиенты

200 г соленой салаки, 3 картофелины, 1 крупная луковица, майонез, свежая зелень.

Способ приготовления Соленую салаку разделайте и очистите от кожуры. Отделите мясо от костей и порежьте мелкими кусочками. Отваренный картофель очистите и порежьте кубиками. Смешайте в салатнице филе салаки и картофель. Лук мелко порубите и выложите в салатницу. Добавьте немного свежей зелени и заправьте майонезом.

Салат «Легкий»

Ингредиенты

130 г йогурта, 2 яблока, 6 ст. л. овсяных хлопьев, 2 ст. л. тертых орехов, 1 ст. л. изюма.

Способ приготовления Овсяные хлопья залейте небольшим количеством холодной кипяченой воды на 15–20 минут. Яблоки очистите от кожуры и натрите на крупной терке, положите в салатницу. Овсяные хлопья отожмите от воды и переложите в яблочную массу. Добавьте тертые орехи. Изюм хорошо промойте и замочите на 15 минут в горячей воде, затем переложите в салатницу. Продукты перемешайте и залейте йогуртом.

Салат «Лайма»

Ингредиенты

1 сельдь, 3 яйца, 1 крупная луковица, 100 г сыра, 1 небольшая свекла, майонез, соль по вкусу.

Способ приготовления Сельдь разделайте и отделите мясо от костей. Порежьте филе сельди небольшими кусочками и переложите в салатницу. Яйца отварите, охладите и порежьте кубиками. Отваренную свеклу натрите на крупной терке. Луковицу мелко порубите. Все продукты перемешайте в салатнице. Сыр натрите на терке и переложите в салатницу. Полейте майонезом и перемешайте. Соль добавьте по вкусу.

Салат «Голодный папа»

Ингредиенты

1 банка консервов в масле, 3 вареных яйца, 0,5 стакана риса, 1 крупная картофелина, 1 луковица, майонез, соль, зелень.

Способ приготовления Консервы разомните вилкой и переложите в салатницу. Отваренный рис промойте и выложите туда же. Сваренные вкрутую и охлажденные яйца порежьте и перемешайте с рыбой и рисом. Отварной картофель порежьте кубиками. Лук мелко порубите и выложите в салатницу. Все перемешайте и залейте майонезом. Украсьте салат свежей зеленью.

Куриные бедрышки «По-провансальски»

Ингредиенты

1 кг бедрышек, 1 банка кукурузы, 10 шт. картофеля, 50 г сыра, 1 луковица.

Способ приготовления Куриные бедрышки посолите, поперчите и оставьте на 15 минут, затем обжарьте в масле до появления золотистой корочки. Сваренную в «мундире» картошку очистите, осторожно удалите сердцевину, стараясь не сломать тонких стенок, и наполните ее кукурузой. Бедрышки сложите в металлическую форму. Вокруг них уложите картофель. Масло, в котором жарились бедрышки, вылейте на картофелины. Посыпьте окорочка тертым сыром. На картофель с кукурузой положите по ложечке майонеза. Готовые бедрышки переложите на большое блюдо. Красиво уложите картофель.

Говядина «По-неапольски»

Ингредиенты

500 г нежирной говядины, 3 луковицы, мука, сметана, соль.

Способ приготовления Говядину порежьте длинными ломтиками, хорошенько отбейте, посыпьте солью и молотым перцем. Жарьте до появления золотистой корочки, затем уменьшите огонь и жарьте до полной готовности. В отдельной сковороде разогрейте жир и поджарьте нарезанный кружочками лук, высыпьте муку. Обжарьте муку, добавьте сметану и немного воды. Потушите, пока лук не станет мягким. Готовую зажаренную говядину выложите на блюдо и полейте приготовленным соусом.

Говядина в горшке

Ингредиенты

1 кг говядины, 100 г сливочного масла, 1 банка зеленого горошка, 5 ст. л. сметаны, 2 луковицы, соль, приправа, зелень.

Способ приготовления Говядину порежьте порционными кусками, посыпьте солью, перцем и оставьте на 15 минут. Теперь ломтики мяса обжарьте в сливочном масле. Подрумянившееся мясо переложите в другую посуду, обмажьте хорошенько сметаной. Вокруг мяса положите зеленый горошек и кольца лука. Чуть присолите, приправьте, полейте сметаной и поставьте в духовку. Готовое блюдо украсьте свежей зеленью.

Плов «По-итальянски»

Ингредиенты

1 курица, 1,5 стакана риса, 2 моркови, 2 луковицы, 2 сладких перца, специи, сливочное масло, соль.

Способ приготовления Курицу порежьте кусочками и обжарьте их на сливочном масле. Нашинкуйте соломкой морковь, лук, перец и потушите вместе с курицей, влейте небольшое количество воды. Добавьте лавровый лист, перец. Промытый рис выложите в сотейник, залейте водой, помня, что объем жидкости должен превышать объем крупы в 2–2,5 раза. Посолите плов и тушите до полной готовности на медленном огне. Готовый плов выложите горкой и украсьте веточками укропа.

Мясные рулетики «Уругвай»

Ингредиенты

500 г говядины или нежирной свинины, 250 г сыра, 3 зубчика чеснока, 5 яиц, 0,5 стакана молока, 3 крупных моркови, растительное масло или жир, соль.

Способ приготовления Порежьте мясо порционными ломтиками. Слегка отбейте, посолите, поперчите. Приготовьте начинку для рулетиков. Для этого сыр натрите на мелкой терке, туда же выдавите чеснок и добавьте сваренные вкрутую и мелко порубленные 3 яйца. Перемешайте и кладите по 1 ст. л. начинки на каждый ломтик мяса. Скатайте их в рулеты, стяните ниткой. Каждый рулетик обмакните в смесь молока и яиц, потом в муку. Теперь жарьте в масле до полной готовности. Морковь нарежьте кружочками и тушите в масле, добавьте соль и перец. С готовых рулетиков снимите нитки, выложите на блюдо и украсьте тушеной морковью.

Жареная баранина «Зульфия»

Ингредиенты

500 г бараньей вырезки, 0,5 стакана риса, 100 г зеленого горошка, 2 крупных яблока, 2 моркови, сливочное масло для обжаривания, свежая зелень.

Способ приготовления Подготовленное мясо порежьте небольшими кусочками. В глубокой сковороде разогрейте сливочное масло и обжарьте мясо. Посыпьте солью, перцем и продолжайте обжаривать. Яблоки натрите на крупной терке и пересыпьте в сковороду. Жарьте все в течение 10 минут. Рис промойте и выложите поверх кусочков баранины. Морковь порежьте кубиками и выложите поверх риса. Залейте 1,5 стаканами воды, посолите и поперчите по вкусу. Перед тем как рис будет готов, добавьте горошек и перемешайте. Тушите еще минут 10 до полной готовности. Готовое блюдо посыпьте свежей рубленой зеленью.

Рагу «Башкирское»

Ингредиенты

1 курица, 1 морковь, 1 луковица, 400 г картофеля, 200 г капусты, 200 г цукини, масло для обжаривания, соль, специи.

Способ приготовления Обработанную курицу порежьте порционными кусками. Мясо положите в кастрюлю и залейте небольшим количеством воды. Тушите 20 минут. Порежьте овощи кубиками и ссыпьте в кастрюлю с курицей. Лук порежьте, обжарьте в масле и переложите в готовящееся рагу. Посолите и приправьте. Это блюдо должно получиться и не слишком густым, не жидким, как суп. К столу подайте в глубоком блюде.

«Канадское жаркое»

Ингредиенты

1 кг говядины, 200 г грибов, 1 морковь, 1 луковица, соль, приправа.

Кусок говядины запеките в духовке. Нарежьте мясо ломтиками толщиной 3 см. Каждый из них разрежьте, но не до конца. Между двумя половинками мясного ломтика положите начинку. Для нее отварите грибы. Подойдут и маринованные. Порежьте их и обжарьте в сливочном масле. Добавьте морковь, лук и тушите. Соль и перец добавьте по вкусу. Готовую начинку положите на мясные ломтики. Края заколите заточенными деревянными палочками или свяжите нитью. Фаршированные ломтики поставьте в духовку.

Готовое жаркое подавайте к столу со свежей зеленью.

«Помидорный рай»

Ингредиенты

500 г морской или речной рыбы, 100 г лука, 300 г помидоров, соль, перец, 3 ст. л. сметаны, зелень, масло для обжаривания.

Способ приготовления Рыбу разделайте, порежьте порционными кусками. Каждый из них натрите солью, перцем и дайте постоять 15 минут. Обваляйте рыбу в муке и обжарьте до появления золотистой корочки. Порежьте кольцами лук, помидоры и слегка обжарьте в масле. Добавьте немного воды, соли и приправьте по вкусу. Выложите в сковороду рыбу. На каждый кусочек положите по ложечке сметаны и тушите до готовности.

Жаркое «Легкое»

Ингредиенты

Мясо кролика, 0,5 стакана сметаны, 3 помидора, 3 луковицы, соль, перец, зелень.

Способ приготовления Мясо кролика разрубите на порционные кусочки, посыпьте солью и перцем. Подготовленное мясо обжарьте до появления золотистой корочки. На обжаренные кусочки положите крупно порезанные кольца лука. Помидоры ошпарьте кипятком, снимите кожицу и порежьте. Сметану перемешайте с помидорами или слегка взбейте миксером. Немного приправьте. Соль добавьте по вкусу. Приготовленным соусом залейте кролика и поставьте в духовку. Готовое блюдо украсьте кружочками помидоров.

Говядина «Пикантная»

Ингредиенты

1 кг говядины, 3 дольки чеснока, 1 крупная луковица, свежая зелень, жир для обжаривания, соль, перец.

Способ приготовления Кусок говядины, вымытый и очищенный от пленок, нашпигуйте луком и чесноком. Для этого ножом сделайте глубокие проколы и в углубления положите кусочки чеснока, лука, петрушки или укропа. Мясо натрите солью и перцем. В глубокой сковороде разогрейте жир и положите нашпигованное мясо. Обжарьте его до появления золотистой корочки. После этого говядину переложите в смазанную жиром формочку или сковороду, полейте жиром, в котором мясо жарилось, и запекайте в духовке в течение 40–50 минут.

Рагу «Гляссе»

Ингредиенты

500 г нежирной говядины, 1 крупная луковица, 1 стакан кофе, 3 крупные моркови, 5 ст. л. сметаны, соль, 100 г чернослива, сливочное масло для обжаривания.

Способ приготовления Говядину очистите от пленок и порежьте небольшими кусочками. В глубокой сковороде разогрейте масло и обжарьте кусочки мяса. Порежьте кольцами лук и выложите его в сковороду. Обжарьте лук вместе с мясом. Мясо немного посолите и тушите еще 10 минут. Сварите крепкий кофе и вылейте 1 стакан кофе в сковороду. Тушите мясо в «кофейном» бульоне 10 минут. Морковь порежьте колечками и выложите в сковороду. Чернослив разрежьте пополам и тушите вместе с мясом еще 5 минут. Перед тем как снять с огня, добавьте сметану.

Говядина «Бавария»

Ингредиенты

1 кг говядины, 1 л пива, 1 луковица, соль, перец, жир для обжаривания, листья салата.

Способ приготовления

Говядину вымойте и очистите от пленок. Мясо посолите и поперчите. Луковицу пропустите через мясорубку и натрите этой смесью мясо. Оставьте его на 30–40 минут пропитаться специями. В сковороде разогрейте жир и обжарьте мясо на сильном огне. Подрумянившуюся говядину переложите в сотейник и полейте жиром, в котором обжаривалось мясо, залейте пивом и отправьте мясо в духовку. Тушите мясо в закрытом сотейнике, переворачивая и поливая пивом.

Подавайте к столу со свежими листьями салата.

Баранина «Царская»

Ингредиенты

500 г баранины, 5 луковиц, 200 г помидоров, 100 г сыра, соль, перец, свежая зелень, сливочное масло для обжаривания.

Способ приготовления Обработанную баранину порежьте порционными кусочками, посыпьте солью, перцем и оставьте на 10–15 минут. В сотейнике разогрейте масло и обжарьте ломти мяса до золотистой корочки. Обжаренное мясо переложите в смазанную формочку. Порежьте крупными кольцами лук и помидоры. Положите нарезанные овощи поверх мяса. Сыр натрите на мелкой терке и посыпьте сверху. Тушите мясо в духовке, пока оно не станет мягким. Подавайте блюдо к столу с порубленной свежей зеленью.

Курочка «Подшофе»

Ингредиенты

1 курица, 200 г белого вина, 2 луковицы, соль, перец, свежая зелень, сливочное масло для обжаривания.

Способ приготовления Подготовленную курицу порежьте порционными кусочками, посыпьте солью и перцем. В сковороде разогрейте сливочное масло и обжарьте кусочки курицы до появления золотистой корочки. Вылейте в сковороду белое вино и тушите 10–15 минут. Лук порежьте кольцами и выложите в сковороду. Тушите еще около 10 минут. Готовую курицу переложите в блюдо. Сверху полейте винным соусом. Мелко порубите зелень и посыпьте ей кусочки мяса.

Курочка «По-польски»

Ингредиенты

1 крупная курица, куриные потроха, 0,5 стакана риса, 2 луковицы, 70 г сыра, 200 г свежих помидоров, соль, перец, 3 ст. л. растительного масла, свежая зелень.

Способ приготовления Курицу выпотрошите и вымойте. Натрите куриную тушку солью, перцем и оставьте на 10–15 минут, чтобы специи впитались. Рис отварите до полуготовности. Потроха мелко порежьте и смешайте с рисом. 1 луковицу мелко порубите и смешайте с рисом. Сыр натрите на крупной терке и добавьте в рисовую начинку, посолите и нафаршируйте ею курицу. Поместите фаршированную курицу в смазанную сковороду и полейте растительным маслом, чтобы у курицы появилась румяная корочка. Порежьте помидоры и луковицу крупными кольцами и уложите вокруг курицы. Слегка посолите и полейте растительным маслом. Запекайте курицу в духовке около 1,5 часа. К столу подавайте горячей и украшенной свежей зеленью.

Торт «Жених и невеста»

Ингредиенты

I корж – 3 стакана муки, 2 яйца, 1 стакан сахара, 300 г маргарина.

II корж – 1,5 стакана муки, 5 яиц, 1 стакан сахара, 100 г маргарина.

Для крема: 300 г масла, 0,5 банки вареной сгущенки.

Для желе: 2 ч. л. желатина, 150 г сока или сиропа.

Для глазури: 1 стакан сахара, 1/2 стакана воды, 3 ч. л. какао–порошка.

Способ приготовления

Приготовьте тесто для первого коржа. Яйца, сахар и маргарин разотрите до получения однородной массы, добавьте муку и замесите тесто. Поставьте его на 15–20 минут на холод. Затем выложите в смазанную и присыпанную мукой форму и выпекайте. Теперь готовьте тесто для коржа «Невеста». Взбейте яйца и сахар до увеличения объема в 2 раза. Всыпьте в пену муку и взбивайте, добавьте размягченный маргарин и снова взбейте миксером. Готовое тесто перелейте в формочку и выпекайте. Накройте «Жениха» шоколадной глазурью. Для приготовления глазури перемешайте сахар с водой, добавьте какао-порошок. Варите эту смесь на медленном огне до полного растворения и густоты. Глазурь на «Женихе» должна застыть.

Теперь приготовьте крем. Для этого взбейте миксером сливочное масло и вареное сгущенное молоко. Покройте тонким слоем крема корж «Жених» поверх шоколадной глазури. Теперь на корж «Жених» положите бисквитный корж «Невеста», на который выложите слой желе.

Желе нужно готовить в той же формочке, в которой вы пекли коржи, чтобы желе и корж были одинакового диаметра. Желатин залейте небольшим количеством воды и дайте постоять. Соедините разведенный желатин с соком или сиропом и оставьте застывать. Желатиновый слой намажьте кремом. Торт украсьте ягодами, орехами или тертым шоколадом.

Торт «Зимняя вишня»

Ингредиенты

300 г муки, 5 яиц, 200 г маргарина, 200 г сахара, 100 г вишни.

Для крема: 1 стакан молока, 3 ст. л. манки, 300 г масла, 200 г сахара.

Способ приготовления

Муку порубите с размягченным маргарином. Яйца взбейте с сахаром и соедините с мучной смесью, хорошо взбейте и выпекайте в смазанной и присыпанной мукой формочке.

Для крема сварите не очень густую манную кашу с добавлением 2/3 стакана сахара, остудите. Остывшую кашу взбейте с размягченным маслом. Корж разрежьте на 2 части. Между коржами положите густой слой крема и вишню. Верхний слой украсьте кремом и тертым шоколадом.

Торт «Яблоки на снегу»

Ингредиенты

800 г яблоки, 25 г масла, 200 г ягодного джема, 3 белка, 200 г сахара.

Способ приготовления Из яблок удалите сердцевину и заполните джемом. Сложите их в форму, смазанную маслом, и запекайте в духовке до тех пор, пока яблоки не станут мягкими. Из белков и сахара взбейте пену и красиво уложите на остывшие яблоки.

Лимонный рулет

Ингредиенты

150 г муки, 2 ст. л. сметаны, 3 яйца, 150 г сахара, 2 ч. л. цедры лимона.

Для крема: 200 г масла, сок половины лимона, 200 г сахарной пудры.

Способ приготовления

Смешайте яйца, сахар и взбейте их. Добавьте сметану и, взбивая, всыпайте муку. В полученную массу добавьте цедру лимона и перемешайте. Тесто выложите на противень, смазанный маслом, и выпекайте в духовке.

Для приготовления крема смешайте размягченное масло с сахарной пудрой, взбейте миксером и добавьте сок лимона. Остывший, но не совсем холодный корж снимите с противня. Намажьте кремом. Скатайте рулет и поставьте в холодное место.

«Апельсиновый» пирог

Ингредиенты

100 г муки, 250 г масла, 250 г сахара, 5 яиц, цедра апельсина, 50 г крахмала, сода.

Способ приготовления Яйца взбейте с сахаром, разотрите полученную массу с мукой, содой, гашенной уксусом, и крахмалом. В тесто добавьте натертую цедру апельсина. Полученную массу выложите в форму и поставьте в разогретую духовку. Смажьте готовый пирог апельсиновым джемом и посыпьте сахарной пудрой.

Торт «Утро»

Ингредиенты

300 г муки, 3 яйца, 200 г масла (маргарина), 100 г сахара, сода.

Для крема: 1/2 банки сгущенного молока, 200 г масла.

Способ приготовления

Яичные белки взбейте с сахаром. Продолжая взбивать, добавьте желтки. Полученную массу смешайте с мукой, содой, гашенной уксусом, и размягченным маслом. Тесто выложите в форму и выпекайте в духовке.

Для приготовления крема взбейте миксером указанное количество масла со сгущенным молоком. Остывший корж разделите на 2 части, смажьте джемом или вареньем. Верх торта обильно намажьте кремом и украсьте.

Торт «Чебурашка»

Ингредиенты

350 г муки, 3 ст. л. сметаны, 250 г сахара, 200 г маргарина, 3 яйца, орехи, сода.

Для крема: 1 яйцо, 200 г сахара, 0,5 стакана молока, 250 г масла.

Способ приготовления Порубите маргарин с мукой, взбейте сахар и яйца в крутую пену и смешайте с мукой и маргарином. Получившееся густое тесто поставьте на 20 минут в холодильник. Потом выложите в смазанную жиром форму и выпекайте. Для приготовления крема всыпьте 200 г сахара в молоко, соедините с 1 яйцом, хорошо взбейте венчиком и поставьте на несколько минут на плиту, не давая кипеть. В остывшую массу выложите размягченное масло и хорошо взбейте. Украсьте торт шоколадной стружкой.

Рулет «Заморское чудо»

Ингредиенты

2 стакана сахара, 2 яйца, 500 г маргарина, 16 ст. л. (с верхом) муки, 2 ст. л. какао-порошка, сода и соль (на кончике ножа), уксус.

Для крема: 100 г сахара, 0,5 стакана молока, 1 яйцо, 2 ст. л. какао, 200 г масла.

Способ приготовления

Яйцо взбейте с сахаром. Добавьте половину нормы муки, соль, соду и размягченный маргарин (250 г). Это тесто для 1 коржа. Тесто для 2 коржа готовьте по этому же рецепту, но с добавлением 2 ст. л. какао. Тесто подержите 15–20 минут на холоде. Подготовленное тесто раскатайте в прямоугольные пласты и положите их друг на друга. Между пластами смажьте взбитым в пену яйцом. Скатайте рулет и подержите 10 минут на холоде, потом выпекайте.

Размягченное масло взбейте, добавьте яйцо и продолжайте взбивать. Молоко и сахар размешайте и варите до появления однородной густой массы. Эту массу небольшими порциями вливайте в масляную смесь и взбивайте. Взбитый крем разделите на 2 половины. В одну часть добавьте 2 ст. л. какао и взбейте. Рулет намажьте кремом.

При помощи кулинарного шприца украсьте шоколадным кремом.

Торт «Снежана»

Ингредиенты

150 г муки, 4 яйца, 50 г крахмала, 0,5 ч. л. соды, уксус, 150 г сахара.

Для крема: 1 яйцо, 500 г творога, 200 г сахара, 2 ч. л. желатина, 3 ст. л. сметаны.

Способ приготовления

Взбейте яйца с сахаром в крутую пену. Добавьте соду, гашенную уксусом. Теперь небольшими порциями вводите смесь муки и крахмала. Получившееся тесто выпекайте в смазанной форме.

Для приготовления творожной прослойки смешайте творог со сметаной. Яйцо взбейте с сахаром и смешайте с творожной массой. Желатин разведите в воде и добавьте в творог. Бисквитный корж разрежьте пополам и положите слой творожной массы. Верхний корж тоже покройте творожной массой и посыпьте кокосовой стружкой.

Пирожные «Капельки»

Ингредиенты

250 г маргарина, 1 яйцо, 8 ст. л. муки, 1 ст. сахара, соль, сода (на кончике ножа).

Для желе: 200 г яблок, 1 стакан сахара, 1,5 стакана воды, 2,5 ч. л. желатина.

Для крема: 0,5 банки сгущенного молока, 250 г масла.

Способ приготовления

Маргарин порубите с мукой. Добавьте соль, соду и яйцо. Замесите тесто. Из готового теста раскатайте пласт, вырежьте формочками печенья и выпекайте. Отварите яблоки без кожуры и сердцевины в 1,5 стакана воды с добавлением сахара. Сваренные яблоки протрите и смешайте с водой, в которой они варились. Желатин разведите в небольшом количестве воды и влейте в яблочную смесь. Подер жите на огне 2 минуты и оставьте застывать. Из застывшего желе теми же формочками вырежьте фигурки и положите желированную прослойку между двумя печеньями. Чтобы они крепче держались, смажьте их тонким слоем джема или сиропа. На верхний слой при помощи кулинарного шприца выдавите порцию крема.

Для приготовления крема взбейте размягченное сливочное масло и сгущенное молоко. Украсьте покрытое кремом пирожное кусочками желе.

Торт «Настоящий полковник»

Ингредиенты

4 яйца, 2 стакана сахара, 150 г масла, 200 г сметаны, 2 стакана муки, 1 ч. л. соды, немного уксуса, 100 г изюма, 2 ст. л. какао, 0,5 стакана молотых орехов.

Для крема: 2 яйца, 1 стакан молока, 1 стакан сахара, 400 г сливочного масла.

Способ приготовления

Взбейте миксером яйца и сахар. Добавьте сметану и продолжайте взбивать. Небольшими порциями введите размягченное масло. В эту смесь добавьте небольшими порциями муку и хорошо перемешайте. Добавьте соду, гашенную уксусом. Разделите тесто на 3 части. В 1 часть добавьте какао, во 2 – орехи, в 3 – изюм. Коржи выпекайте 20–25 минут при температуре 180–200 °С.

Для приготовления крема взбейте яйца, молоко и сахар. Хорошо перемешанную смесь варите на слабом огне до закипания. Массу остудите и вбейте в нее размягченное масло. Остывшие коржи смажьте маслом. Верхний слой украсьте при помощи кулинарного шприца.

Торт «Винни-Пух»

Ингредиенты

50 г масла, 1 стакан сахара, 2,5 ст. л. меда, 2 яйца, 2 ч. л. соды, 3 стакана муки.

Для крема: 0,5 стакана молока, 0,5 стакана сметаны, 1,5 ч. л. желатина, 2 яичных желтка, 4 ст. л. сахара, 1 ст. л. меда, ягоды для украшения, шоколад.

Способ приготовления

Растопите в эмалированной кастрюльке масло, сахар, мед, яйца и гашеную соду. Помешивая, доведите до кипения, но не кипятите. Образуется густая пена. Объем увеличится в 3 раза. Приготовленное тесто вылейте в смазанную формочку и выпекайте. Тесто поделите на несколько частей, раскатайте и выпекайте каждый пласт теста отдельно. Получится несколько коржей.

Для приготовления крема замочите желатин в небольшом количестве теплой кипяченой воды. Желтки разотрите с сахаром, вылейте их в кастрюльку с молоком и нагрейте. Добавьте разведенный желатин, хорошо перемешайте. Эту смесь охладите и оставьте, чтобы загустела. В загустевшую массу влейте мед и сметану.

Кремом намажьте коржи и украсьте ягодами и шоколадной стружкой.

Торт «Титаник»

Ингредиенты

4 стакана муки, 400 г масла или сливочного маргарина, 1 стакан воды, 1,5 ст. л. столового уксуса, 1 яйцо.

Для крема: 300 г сливочного масла, 1/2 банки сгущенного молока, кокосовая стружка, тертый шоколад.

Способ приготовления

Муку порубите с размягченным маргарином. Добавьте яйцо, воду, уксус и щепотку соли. Тесто хорошо вымесите и поставьте в холодильник на 1 час. Подготовленное тесто разделите на 6 частей. Каждую часть раскатайте и выпекайте в смазанной форме. Коржи выпекаются очень быстро, поэтому следите за цветом. Как только корж приобретет золотистый цвет, вынимайте форму из духовки.

Готовые коржи остудите.

Для приготовления крема взбейте сгущенное молоко с размягченным маслом. Намажьте кремом коржи. Верхний корж посыпьте кокосовой стружкой и тертым шоколадом.

Торт «Мечта»

Ингредиенты

3 стакана муки, 3 яйца, 300 г маргарина, 3 ст. л. сметаны, 1 стакан сахара, 0,5 ч. л. соды.

Для крема: 2 яичных белка, 4 ст. л. сахара, повидло.

Способ приготовления

Яйца взбейте с сахаром. Добавьте размягченный маргарин и сметану. Хорошо перемешайте. Соду, гашенную уксусом, вылейте в тесто. Небольшими порциями вводите муку. Готовое тесто выложите в смазанную маслом формочку и выпекайте в духовке 20–25 минут.

Для крема взбейте с сахаром яичные белки в густую белую пену. Чтобы крем взбился лучше, яичные белки подержите на холоде. Охлажденный корж намажьте повидлом и покройте кремом.

Торт «Алина»

Ингредиенты

4 яйца, 1 стакан сахара, 4 ст. л. сметаны, 0,5 ч. л. соды, 300 г маргарина, 3 стакана муки.

Для крема: 300 г свежей клубники, 200 г сметаны, 1,5 стакана сахара, 2,5 ч. л. желатина.

Способ приготовления

Взбейте яйца с сахаром в некрутую пену. Добавьте сметану, соду, гашенную уксусом, и размягченный маргарин. Хорошо перемешайте и добавьте муку. Вымесите тесто и вылейте его в смазанную маслом форму.

Залейте желатин водой для набухания. Клубнику подавите вилкой и взбейте с сахаром. Добавьте в клубничную массу сметану и продолжайте взбивать. Вылейте набухший желатин и взбейте.

Крем поставьте в холодильник. Когда он немного застынет, намажьте остывший корж. Украсьте торт свежими ягодами клубники и тертым шоколадом.

Коктейль «Добрая Мэри»

Ингредиенты

1 л томатного сока, соль, свежая зелень, газированная вода.

Способ приготовления Измельченную зелень размешайте с соком. Добавьте по вкусу соль. Налейте сок в стакан на 2/3 и долейте газированной воды. Те, кто хочет попробовать «Мэри позлее», может добавить в коктейль по 50 г водки.

Коктейль «Натюрморт»

Ингредиенты

1 л молока, 2 ст. л. какао, 2 ст. л. молотого кофе, сахар.

Способ приготовления

Какао и кофе смешайте и разведите в небольшом количестве молока. Добавьте остальное молоко и доведите до кипения. Сахар по вкусу.

Очень эффектно выглядят коктейли в бокалах, украшенных под «иней». Для этого края бокала опустите в воду или в ягодный сироп, потом погрузите в сахар или сахарную пудру. На краях бокала получится «снежный ободок». Бокал с коктейлем можно украсить кружком лимона или апельсина.

Коктейль «Ягодка»

Ингредиенты

1 л молока, 300 г свежей клубники, 300 г сахара.

Способ приготовления Клубнику разотрите с сахаром и взбивайте, медленно подливая молоко. Подавайте к столу в бокалах для коктейля с соломинкой.

Коктейль «Дамский угодник»

Ингредиенты

200 г фруктового сиропа, 200 г фруктового ликера, 200 г коньяка, 100 г тертого шоколада.

Способ приготовления Необходимые компоненты налейте в бокалы в указанной последовательности. Сверху посыпьте шоколадом.

Коктейль «Настоящий мужчина»

Ингредиенты

0,5 л пива, 1 яйцо, 2 ст. л. сметаны, 2 ст. л. сахара.

Способ приготовления Взбейте яйцо, сметану и сахар в некрутую пену. Влейте пиво и смешайте в смесителе. Готовый коктейль разлейте по бокалам.

Напиток «Фруктовый»

Ингредиенты

1 л мандаринового или яблочного сока, 1 лимон, 300 г сахара, 0,5 л газированной воды.

Способ приготовления Сахар разведите в соке, добавьте сок лимона и газированную воду. В стакан с напитком положите соломинку и кубики льда.

Напиток «Тропическое молочко»

Ингредиенты

0,5 л молока, 1 апельсин.

Способ приготовления Апельсин очистите от кожуры, разделите на дольки. Взбейте в смесителе апельсиновые дольки и молоко. Разлейте по бокалам и подавайте к столу охлажденным.

«Французское баловство»

Ингредиенты

12 шт. замороженных шеек омаров, 8 огурцов, 2 ч. л. соли, сок одного лимона, несколько листьев салата, 1 зубчик чеснока, 3 ст. л. растительного масла, по щепотке сахара и перца, 2 яйца, сваренных вкрутую, укроп, 5 ст. л. майонеза, 100 г фасоли, 100 г маслин.

Способ приготовления Разморозьте мясо омара. Мелко нарежьте огурцы. Промойте листья салата, разорвите их на мелкие кусочки. Очистите чеснок, покрошите. Растительное масло смешайте с лимонным соком, растертым чесноком, сахаром и перцем. Яйца разрежьте на четыре части. Мясо омаров, огурцы, салат, яйца, фасоль, маслины положите в салатницу и залейте масляным соусом. Тщательно перемешайте, добавив майонез и зелень.

«Вкуснее не бывает»

Ингредиенты

1 небольшой вилок белокочанной капусты, 250 г копченой грудинки, 2 ст. л. оливкового масла, 2 ст. л. уксуса, 1/2 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли, черный молотый перец, 150 г майонеза, 300 г шампиньонов, 50 г консервированной кукурузы, 50 г свеклы.

Способ приготовления

Разрежьте кочан на четыре части, удалите кочерыжку, нашинкуйте капусту. Грудинку нарежьте кубиками, соедините с капустой и залейте небольшим количеством масла. Оставшееся масло смешайте с уксусом, сахаром, солью, черным перцем и подмешайте в майонез.

Полученным соусом заправьте нашинкованную капусту, смешанную со свеклой, кукурузой, грибами. Дайте пропитаться блюду 15 минут.

«Сырная утопия»

Ингредиенты

500 г баклажанов, 100 г растительного масла, 100 г твердого сыра, 20 г плавленого сыра, соль, перец, зелень сельдерея, петрушки, укропа, 200 г сметаны, 100 г горчицы, 3 зубчика чеснока.

Способ приготовления Очистите баклажаны, поджарьте их в небольшом количестве растительного масла. Смешайте сметану, горчицу, тертый сыр, добавьте специи по вкусу. Приготовленной соусной массой залейте баклажаны. В кружке растопите плавленый сыр, глазируйте им готовое блюдо. Сверху украсьте лимонными бабочками: лимон нарежьте тонкими ломтиками. Половинчатые дольки послужат крыльями для бабочек.

«Ностальгия по лету»

Ингредиенты

250 г отварной фасоли, 250 г кабачков, 600 г сельдерея, 50 г горчицы, 50 г майонеза, 1 лимон, 300 г яблок, 1 луковица, соль.

Способ приготовления Яблоки и зелень измельчите в стружку, к ним добавьте отварную фасоль и кабачки, нарезанные кубиками. Залейте салат соусом из горчицы, майонеза и лимонного сока.

«Лучшие умы»

Ингредиенты

1 кг мозгов, корень кориандра, зелень кинзы, сельдерея, 400 г тыквы, 200 г изюма, 6 яблок, 300 г сливок, 50 г горчицы, лимонный сок, соль, сахар, специи по вкусу.

Способ приготовления Мозги очистите от пленок и сварите в подсоленной воде с добавлением уксуса. Отварите тыкву. Размочите изюм в горячей воде. Яблоки нарежьте тонкой соломкой. Готовую разваренную тыкву нарежьте мелкими кубиками, перемешайте с изюмом, яблоками, измельченным корнем кориандра. Сваренные мозги нарежьте ломтиками, положите на блюдо в обрамлении смешанной массы из тыквы, яблок и изюма. Горчицу разведите сливками и лимонным соком. Этим соусом залейте блюдо.

«Снимите шляпу!»

Ингредиенты

700 г цветной капусты, 250 г майонеза, 200 г зеленого горошка, 50 г соленых огурцов, листья салата, зелень петрушки, укропа, 6 яиц.

Способ приготовления Сваренную и охлажденную цветную капусту разделите на маленькие кочешки, положите в глубокую посуду и пропитайте небольшим количеством майонеза. Сверху, следующим слоем, покрошите измельченные соленые огурцы, зеленый горошек и яйца, сваренные вкрутую. Снова пропитайте майонезом. Третьим слоем уложите зелень так, чтобы она покрывала все блюдо «шапкой».

«Обыкновенная роскошь»

Ингредиенты

250 г белокочанной капусты, 250 г свежих томатов, 250 г сладкого перца, 500 г обжаренной куриной печенки, соль, перец, 100 г оливкового масла.

Для соуса: 3 яйца, 2 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. горчицы, 3 ст. л. уксуса, 2 ст. л. толченых грецких орехов, 1 ч. л. сахара.

Способ приготовления

Капусту мелко нашинкуйте. Тонкими колечками нарежьте помидоры и сладкий перец. Капусту, помидоры, перец смешайте с мелко нарубленной куриной печенью. Заправьте оливковым маслом, а затем залейте соусом.

Займитесь приготовлением соуса: сварите яйца вкрутую. Желтки извлеките из белка и разотрите с горчицей, сахаром, солью. Добавьте оливковое масло. В готовый соус положите толченые орехи и измельченные яичные белки.

«Приятная неожиданность»

Ингредиенты

250 г картофеля, 200 г шампиньонов, 3 луковицы, 4 яйца, зелень сельдерея, кинзы, петрушки, 50 г оливкового масла, соль, перец, 150 г консервированной фасоли.

Способ приготовления Свежие томаты, репчатый лук мелко нарежьте. Отварите картофель и также измельчите. Все овощи смешайте с рубленой зеленью, яйцами, сваренными вкрутую, фасолью, грибами. Заправьте салат оливковым маслом, украсьте прозрачными ломтиками лимона.

«Секретные бутерброды»

Ингредиенты

Белый хлеб, 5 яиц, сваренных вкрутую, 100 г плавленого сыра, отварной язык, 50 г зеленого горошка, 50 г ягод клюквы.

Способ приготовления Ломтик белого хлеба намажьте тонким слоем масла, сверху положите кусок отварного языка. Сваренные вкрутую яйца разрежьте пополам, выньте желтки, разомните их вилкой и перемешайте с плавленым сыром, добавив немного масла. Теперь начините этой массой пустующие ниши яичных белков, в каждую из которых поместите по две горошины и ягодку клюквы. Начиненную половинку яйца положите бочком вверх.

«Дело вкуса»

Ингредиенты

Батон белого хлеба, 250 г масла, 300 г куриного рулета, 200 г сыра, листья салата, соль, перец, несколько оливок, 2 томата.

Способ приготовления Ломтик белого хлеба намажьте маслом, положите на него лист салата, следующим слоем поместите кусок куриного рулета, сверху положите тонкий кусочек сыра. Украсьте бутерброд кружочком помидора с положенной на него оливкой.

«Кошачьи глазки»

Ингредиенты

Батон белого хлеба, 2 банана, 200 г сливочного масла, жареная говяжья печень, листья базилика, ломтики твердого сыра, ягоды смородины.

Способ приготовления Кусочек белого хлеба намажьте маслом, положите на него лист базилика, жареную печень, сверху водрузите кусок сыра. На сыр уложите два круглых кусочка банана и в середину каждого поместите ягоду смородины.

«Сытно»

Ингредиенты

Белый хлеб, 200 г сливочного масла, 200 г ветчины, немного тертой редьки, 50 г сметаны, 40 г жареных грибов, зелень сельдерея.

Способ приготовления Ломтик хлеба намажьте маслом. На него положите побольше зелени сельдерея. Тертую редьку соедините со сметаной, грибами, тщательно перемешайте. Полученную густую массу нанесите на кусочек ветчины и примните сверху другим ветчинным ломтиком. Такую пирамиду поместите на ломтик хлеба с маслом и зеленью, приготовленный заранее.

«Фруктовая радость»

Ингредиенты

Батон белого хлеба, 150 г творога, 50 г бутербродного масла, 100 г сливы без косточек, 1/2 стакана сахара, 50 г ягод вишни.

Способ приготовления Ломтики хлеба намажьте тонким слоем масла. Творог смешайте с измельченной мякотью сливы, добавьте сахар. Густой творожно-сливовой массой покройте бутерброд, а сверху положите ягоды вишни, желательно без косточек.

«Укрощение беглой курицы»

Ингредиенты

Белый или черный хлеб, 50 г масла, листья салата, 4 соленых огурца, 2 сладких болгарских перчика, 50 г густой сметаны, куриные котлеты.

Способ приготовления Ломтики хлеба намажьте маслом, накройте листьями салата. Разрежьте огурцы вдоль и пополам. Огуречные пластины уложите следующим слоем на бутерброд. Сверху водрузите куриную котлету с кружочком сладкого перца. На котлету розочкой (можете воспользоваться кондитерским шприцем) положите сметану.

«Рыбье одиночество»

Ингредиенты

Черный или белый хлеб, шпроты или сардины, 100 г майонеза, 1 лимон, 1 соленый огурец.

Способ приготовления Буханку белого или черного хлеба разделите на четыре части. На каждый из маленьких хлебных ломтиков нанесите тонким слоем майонез, положите кусочек огурца, на него – одну сардину или шпроту. Бутербродную композицию завершите прозрачным ломтиком лимона, который прикроет одинокую рыбу.

«Невыразимое»

Ингредиенты

Батон, 50 г красной икры, 1 апельсин, 50 г сливочного масла, несколько ягод клюквы, крыжовника или смородины.

Способ приготовления Ломтики белого хлеба намажьте маслом, покройте икрой, сверху положите прозрачный кусочек апельсина, а в его центр – ягоду смородины или крыжовника.

«Неожиданность»

Ингредиенты

Буханка ржаного хлеба, пучок редиса, несколько штук маслин, 50 г бутербродного масла, 200 г брынзы, соль, перец по вкусу, 1 луковица.

Способ приготовления

Брынзу натрите на мелкой терке до консистенции пюре, добавьте масло, измельченный лук. Мелко нарежьте редис и соедините с брынзой. Полученную массу нанесите на ломтики хлеба.

Украсьте бутерброды маслинами без косточек.

«Нежность»

Ингредиенты

1 батон белого хлеба, 200 г мяса курицы, 50 г масла, 50 г майонеза, 50 г горчицы, 2–3 моркови, соль, перец, зелень кинзы, 1 луковица.

Способ приготовления Вареное куриное мясо пропустите через мясорубку вместе с морковью и луком. На хлебные ломтики положите фарш (предварительно можно намазать хлебцы маслом). Смешайте горчицу с майонезом, добавьте измельченный чеснок (по вкусу) и нанесите сверху на бутерброды. Украсьте зеленью кинзы.

«Романтика»

Ингредиенты

80 г муки, 1 ч. л. разрыхлителя, соль, перец на кончике ножа, 1/2 стакана молока, 1 курица весом 1,5–2 кг, 150 г растительного масла, 2 яйца, различная зелень, 200 г консервированной кукурузы.

Способ приготовления

Муку смешайте с разрыхлителем и просейте в миску. Яйца взболтайте, добавив соль и молоко, чуть позже соедините приготовленную смесь с мукой. Курицу разделите на четыре части и пожарьте во фритюре, предварительно обмакнув куски в тесто. Жарьте 10–15 минут. Не забывайте переворачивать кусочки с одного бочка на другой.

Приготовленную курицу подавайте к столу в обрамлении кукурузы. Блюдо украсьте зеленью.

«Кролики – это не только ценный мех…»

Ингредиенты

1200 г мяса кролика, 2–3 зубчика чеснока, 3 морковки, зелень сельдерея, базилик, петрушка, кинза, 1/2 стакана растительного масла, 5 луковиц, 2 рюмки белого вина, 3–4 ст. л. томатной пасты или кетчупа, консервированные фасоль и горошек.

Способ приготовления

Мясо кролика обработайте, разрежьте на куски. В огнеупорную емкость налейте растительное масло, положите в него подготовленные куски мяса. Измельчите чеснок, зелень, лук. Все это положите в ту же кастрюлю, где находится кроличье мясо. Подлейте немного воды и вина. Потушите минут 50–60 на среднем огне, затем добавьте томатную пасту или кетчуп, потушите еще полчаса.

Готовое мясо кролика выложите на большую тарелку, «ромашкой» распределите вокруг него листья базилика, положите фасоль и горошек.

«Провинившиеся цыплята»

Ингредиенты

2 небольших цыпленка, 100 г сливочного масла, 200 г грибов, 4 луковицы, 1 рюмка коньяка, 0,5 л красного сухого вина, лавровый лист, тмин, 2 зубчика чеснока, 2 ст. л. муки, соль, специи, зелень.

Способ приготовления Цыплят расчлените на четыре части и обжарьте в глубокой сковороде на масле. Когда цыплята будут готовы, поместите их в отдельную посуду, а в сковороду положите мелко нарезанные грибы, измельченный лук, чеснок, зелень и некоторое время потушите. Теперь верните цыплят обратно на сковороду, влейте рюмку коньяка, посыпьте мукой, добавьте лавровый лист, тмин. Хорошо перемешайте содержимое сковороды и в конце подлейте вино. Соль, перец добавьте по вкусу.

«Сладкая уточка»

Ингредиенты

1 утка (вес 2 кг), 50 г оливкового масла, 80 г красного вина, 200 г черноплодной рябины, соль, черный молотый перец на кончике ножа, сок половины лимона, 250 г сливы.

Способ приготовления

Утку разрежьте на части, смажьте маслом и положите в глубокий противень. Вино смешайте с лимонным соком, добавьте соль, перец по вкусу. Теперь приготовленным «зельем» полейте утку и поставьте в духовку на час. На протяжении всего времени, пока томится утка, периодически поливайте ее образовавшимся мясным соком.

Для того чтобы приготовить соус, разведите муку лимонным соком. Снимите жир с мясного сока (из-под утки) и смешайте его с мукой, добавьте немного воды и при непрерывном помешивании нагревайте на медленном огне до загустения. В соус положите тертую сливу и ягоды черноплодной рябины. Соус подайте к столу в соуснике.

В качестве гарнира используйте картофель или рис.

«Поросячья ласка»

Ингредиенты

500–600 г постной свинины, 2 зубчика чеснока, 200 г соленых огурцов, 3 ст. л. уксуса, 5 шт. сладкого перца, 6 шт. томатов, 2 ст. л. сахара, зелень укропа, петрушки, сельдерея, 3 ст. л. муки, 2–3 яйца, соль, перец, 4 ст. л. воды, 200 г растительного масла.

Способ приготовления

Нарежьте мясо кусками. Замесите тесто из муки, воды, яиц, добавьте по вкусу соль и перец. Обмакивайте куски мяса в тесто и тут же зажаривайте в кипящем масле.

Растительное масло вылейте на сковороду, покрошите измельченный чеснок, рубленую зелень, мелко нарезанные огурцы, томаты, сладкий перец. Смесь минуты через 3 снимите с огня и залейте ею куски мяса.

«Путешествие»

Ингредиенты

700 г трески, 1 яйцо, 200 г муки, соль, перец.

Для соуса: 1 ч. л. растительного масла, 60 г кислого молока, 2 ст. л. воды, немного рубленого лука, разнообразная зелень, соль, специи.

Способ приготовления

Рыбу нарежьте тонкими узкими полосками, предварительно отделив мясо от костей. В сковороде растопите жир. Взболтайте яйцо, в него обмакните куски рыбы, затем обваляйте в муке и зажарьте.

Для соуса кислое молоко разведите холодной кипяченой водой. Измельченный лук смешайте с маслом и кислым молоком. Не забудьте посолить и добавить специи.

«Аристократ»

Ингредиенты

700 г сардин, 150 г сливочного масла, 50 г муки, 800 г картофеля, 250 г майонеза, 3 небольших лимона, 300 г баклажанов, зелень кинзы, 150 г оливкового масла.

Способ приготовления

Рыбу почистите, натрите солью и молотым черным перцем, обваляйте в муке и пожарьте. Сварите картофель. Баклажаны нарежьте тонкими круглыми кусочками и обжарьте в оливковом масле.

Готовую рыбу, картофель и баклажаны выложите на блюдо, украсьте лимоном и рубленой зеленью кинзы. Обильно залейте блюдо майонезом.

Котлеты «Утешение»

Ингредиенты

800 г сома, 150 г хлеба, 150 г молока, 50 г муки, 2 яйца, 3 небольших луковицы, 50 г сливочного масла, 50 г растительного масла, соль, специи, измельченный корень петрушки.

Для соуса: 200–250 г сливочного масла, 5 желтков, 1 ст. л. уксуса, 1,5 ст. л. белого вина, 1 некрупный лимон, соль, перец, 3 томата.

Способ приготовления

Рыбу обработайте, нарежьте кусками, предварительно удалив кожу и кости. Очищенные куски пропустите через мясорубку вместе с размоченным в молоке или воде хлебом, добавьте лук, измельченный корень петрушки и яйцо. Не забудьте положить соль и перец. Из полученной массы сформируйте котлеты и пожарьте их в масле.

Для соуса уксус и вино смешайте, добавьте перец. Смесь слегка подогрейте. Интенсивно взбейте желтки, влейте их в кастрюлю. Перемешивайте смесь до тех пор, пока она не загустеет, добавив сок от одного лимона и измельченные томаты. Сливочное масло, предварительно растопленное, ложкой вливайте в кастрюлю.

«Мудрый сом»

Ингредиенты

1200–1300 г сома, 50 г муки, 400 г растительного масла, 50 г сливочного масла, зелень укропа, сельдерея, петрушки, соль, перец.

Для соуса: 400 г грибов, 50 г муки, 50 г оливкового масла, 200 г майонеза, 200 г сметаны, 200 г горчицы.

Способ приготовления

Снимите с сома кожу, удалите голову и позвоночную кость. Обработанную рыбу порционного нарежьте, посыпьте солью, перцем, обваляйте в муке и пожарьте во фритюре.

Для соуса лук и грибы поместите в кастрюлю с водой и сварите. Процедите полученный бульон. Теперь смешайте грибы с мукой и поместите в процеженный бульон. Поварите еще немного, добавьте сметану, майонез и горчицу.

Приготовленным соусом залейте сома и подайте к столу, украсив блюдо зеленью.

«Пикантный барашек»

Ингредиенты

500–700 г баранины, 400 г риса, мята, мелисса, 200–250 г твердого сыра, 4–5 шт. моркови, лавровый лист, 1 луковица, 200 г масла, соль, перец.

Способ приготовления

Баранину нарежьте крупными кусками, залейте водой, предварительно поместив в кастрюлю. Посолите, добавьте горошины черного перца, лавровый лист и поставьте варить. Промытый рис минут 15–20 поварите в большом количестве воды, затем слейте воду и переложите рис в сотейник. Сверху на рис уложите мясо и поместите в духовку на четверть часа.

Готовое мясо с рисовым гарниром посыпьте тертым сыром, добавьте шафран, мяту и мелиссу.

«Провокация»

Ингредиенты

1200–1300 г сазана, 5–6 шт. моркови, 4 луковицы, сельдерей, петрушка, 700 г кабачков, лавровый лист, соль, перец.

Для соуса: 300 г сливочного масла, 3 яйца, зелень петрушки, жгучий перец, 50 г лимона, 250 г майонеза.

Способ приготовления

Очистите рыбу от чешуи, удалите плавники, внутренности и голову. Разрежьте рыбу вдоль позвоночной кости на две половины, нарежьте на более мелкие порционные куски. Посыпьте перцем, солью и на 40 минут поставьте в холодильник.

Тем временем измельчите морковь, сельдерей, петрушку и лук, поместите все это в кастрюлю с подсоленной водой, добавьте лавровый лист. Варите минут 20–25.

На масле, в отдельной сковороде, пока варится рыба, пожарьте кубиками нарезанные кабачки. Готовую рыбу и кабачки уложите на блюдо, украсьте зеленью.

По всем вкусовым характеристикам с рыбой будет прекрасно сочетаться предложенный соус. Яйца сварите вкрутую, остудите в холодной воде, очистите от скорлупы, мелко нарежьте.

Подогрейте сливочное масло, залейте им яйца, добавьте перец, соль, лимонный сок. Все тщательно перемешайте, добавив майонез и зелень петрушки.

«Разыгрался аппетит»

Ингредиенты

500 г телятины, 80 г растительного масла, 200 г репчатого лука, 100 г красного сухого вина, листья базилика, зелень тимьяна и мяты, 150 г вишни (замороженной), соль, перец.

Способ приготовления

Мясо нарежьте кусочками, посолите, поперчите и поставьте тушить. К мясу добавьте нарезанный колечками лук, измельченные листья базилика, рубленую зелень тимьяна, мяты и ягоды вишни. Добавьте немного воды, а минут через 15 влейте вино.

В качестве гарнира используйте рис.

«Радость»

Ингредиенты

500–600 г говядины, 300 г шампиньонов, 200 г фасоли, 1,5 рюмки сухого вина, 0,5 стакана оливкового масла, 2 небольшие луковицы, 1/2 столовой ложки черного перца, 100 г апельсиновой цедры.

Для соуса: 150 г свиного сала, кубик мясного бульона, 60 г муки, 200 г сметаны, лук, соль.

Способ приготовления

Пожарьте грибы, измельченный лук и мясо. Долейте немного горячей воды и тушите мясо на слабом огне при закрытой крышке. Добавьте фасоль и цедру апельсина. Через некоторое время влейте рюмку вина.

Для соуса сало нарежьте кубиками, поджарьте, добавьте мелко нарезанный лук, муку. Влейте приготовленный бульон, прокипятите, добавьте сметану и соль. Соус подайте к мясу в отдельной посуде.

«Спокойный вечер»

Ингредиенты

850 г свинины, 100 г топленого сала, 3 луковицы, 3–4 томата, 20 г муки, 1 ч. л. молотого черного перца, 500 г чернослива, 400 г фасоли, зелень кинзы.

Способ приготовления

Нарежьте свинину мелкими кусочками, обжарьте на сале, добавьте лук, муку, измельченные помидоры. Посолите и поперчите.

Переложите все в кастрюлю, залейте небольшим количеством теплой воды, положите чернослив.

В отдельной кастрюле сварите хорошо промытую фасоль, затем соедините ее с мясом и поварите еще несколько минут. Перед тем как блюдо подать к столу, посыпьте его рубленой зеленью кинзы.

«Наслаждение»

Ингредиенты

600 г печени, 50 г муки, 4–5 луковиц, 250 г баклажанов, 250 г грибов, 400 г сметаны, 2–3 моркови, соль, перец.

Способ приготовления

Тщательно промойте грибы, отварите их и мелко нарежьте. С печени снимите пленку, слегка отбейте, нарежьте тонкими ломтиками, посыпьте солью, перцем и мукой. Теперь обжарьте на сковороде измельченную печень, морковь, лук, баклажаны и грибы.

Когда все будет готово, подайте блюдо горячим со сметаной и обязательно украсьте зеленью.

«Украинские кармашки»

Ингредиенты

200 г сливочного масла, 2 зубчика чеснока, соль, перец, полынь, кинза, очищенные от кожи и костей куриные грудки, 2 яйца, 150 г вишни, 150 г яблок, 200 г сыра, 50 кураги.

Способ приготовления

Куриные грудки надрежьте и сложите вдвое в виде «кармана». Нафаршируйте готовые «кармашки» измельченными вишней, курагой, яблоками и тертым сыром.

Котлеты обмакните во взбитые яйца, обваляйте в хлебных крошках и пожарьте во фритюрнице.

«Колдовство»

Ингредиенты

450 г ветчины, 2 моркови, зелень петрушки, сельдерея, 300 г консервированной кукурузы, 200 г зеленого горошка, 250 г нашинкованной белокочанной капусты, 3–4 соленых огурца, соль, перец.

Способ приготовления Ветчину отварите, предварительно ополоснув холодной водой. Отваренную ветчину нарежьте тонкими ломтиками. Положите на блюдо в обрамлении нашинкованной капусты, мелко нарезанных огурцов, зелени, горошка и кукурузы. Залейте блюдо 4–5 столовыми ложками отвара, полученного при варке ветчины.

«Меню для Кентервильского привидения»

Ингредиенты

650–700 г мяса, 150 г сухарей, 3 яйца, 100 г изюма, 2 апельсина или 5–6 мандаринов.

Способ приготовления

Мясо проверните через мясорубку, сделайте фарш. Фарш разровняйте на столе одним слоем толщиной 2 см. В середину положите отварной рис, дольки мандаринов или апельсинов и изюм. Скатайте фарш трубочкой, смажьте яйцом, посыпьте сухарями и полейте маслом. Затем поместите рулет на противень и потомите в духовке 50 минут.

Готовый рулет нарежьте порционными кусками и уложите на блюдо в форме цветка. Украсьте блюдо зеленью, листьями салата.

«Ужин для двоих»

Ингредиенты

600 г говядины, 3 зубчика чеснока, 3 луковицы небольших размеров, 300 г свеклы, 400 г майонеза, 50 г масла, соль, перец, зелень укропа и петрушки, лавровый лист, 0,5 стакана воды.

Способ приготовления

Говядину нарежьте порционно, немного отбейте. Возьмите кастрюлю, положите на дно мясо, добавьте измельченный лук, зелень укропа, петрушки и тушите в течение 30 минут при закрытой крышке.

Свеклу натрите на мелкой терке, смешайте с толченым чесноком, заправьте майонезом и подайте к мясу.

«Игрушки Деда Мороза»

Ингредиенты

400 г муки, 250 г меда, 2 ст. л. какао, 150 г масла, 5 яиц, 1 ч. л. соды, корица, ваниль.

Способ приготовления

Мед, масло, пряности, какао и яичные желтки интенсивно перемешайте.

Хорошо взбейте белки и подмешайте к вышеперечисленным продуктам. Теперь засыпьте муку, добавьте соду и снова все перемешайте.

Тесто раскатайте тонким пластом и вырежьте из него фигурки зверей, звездочки, елки. Смажьте яичными желтками. Пряники положите на промасленный противень и выпекайте в течение 20 минут.

«Счастливые подковки»

Ингредиенты

350–400 г муки, 250 г сахара, 130 г масла, 2 яйца, 1/2 ч. л. соды, 200 г цукатов, 150 г изюма, 100 г варенья, разноцветная посыпка.

Способ приготовления

Сахар, масло, соду и яйца тщательно перемешайте, добавьте цукаты, изюм. Раскатайте тесто, из него по картонным шаблонам вырежьте подковы. Поместите подковки на противень и поставьте в духовку минут на 15–20.

Готовое печенье украсьте разноцветной посыпкой или глазируйте вареньем.

«Роскошная елка-негр»

Ингредиенты

150 г масла, 300 г меда, 150 г сахара, пряности, 700 г муки, 1 ст. л. какао-порошка, разрыхлитель теста, соль, 2 яйца.

Для шоколадной глазури: 1 стакан сахара, 1 ст. л. какао-порошка, 1/2 стакана воды.

Для украшения: маленькие разноцветные свечки для торта, цветная посыпка, шоколадная стружка, серебристые пищевые шарики.

Способ приготовления

Масло, мед, сахар, пряности интенсивно перемешайте до полного растворения сахара.

В муку, смешанную с разрыхлителем, добавьте какао, соль, яйцо и мед. Замесите тесто из вышеперечисленных продуктов.

Теперь возьмите картон и вырежьте из него шаблоны 15-ти звезд размерами от 4-х до 25-ти сантиметров.

Раскатайте тесто, вырежьте звезды по сделанным шаблонам. А теперь разложите звезды на противне, предварительно смазанном маслом или маргарином. Потомите печево в духовке 15 минут.

За то время, пока готовые, еще горячие звезды будут остывать, сделайте помаду из белка и сахара, которой будете скреплять детали елки.

Посредством готовой склеивающей помады к самой большой (25 см) звезде приклеивайте все последующие так, чтобы лучи звезд не оказались симметричны по отношению друг к другу. Самую маленькую (4 см) звездочку прикрепите вертикально, насадив на деревянную зубочистку или кусочек вермишели (не сваренный, разумеется).

«Построенную» елочку залейте шоколадной глазурью (дабы оправдывала название).

Для шоколадной глазури смешайте сахар, воду, поварите немного, добавьте какао-порошок.

Медом укрепите на лучах свечки. Каждую из них окружите (у основания) разноцветными пищевыми шариками, чтобы создать видимость наряженной елки.

Готовая елочка станет прекрасным украшением новогоднего стола и произведет неизгладимое впечатление на ваших родных, близких и друзей.

«Начало сказки»

Ингредиенты

500 г муки, 350 г меда, пряности, 1/2 ч. л. соды, 1 яйцо, 150 г сахара, 1/2 стакана грецких орехов, 1 стакан молока.

Для украшения: изюм, половинки арахиса, разноцветная посыпка.

Способ приготовления

Мед и молоко вскипятите, подождите, пока остынет. В муку добавьте пряности, изюм, орехи, подлейте медовое молоко. Замесите тесто, не забудьте положить соду (на кончике ножа).

Раскатайте тесто толщиной 1 см и вырежьте из него фигурки Деда Мороза и Снегурочки, уложите их на промасленный противень. Разбейте яйцо, отделите белок от желтка. Каждую фигурку смажьте желтком. Теперь поставьте печенье в духовку на 20 минут.

С помощью меда наклейте на фигурки половинки орехов, изюм, леденцы, кусочки мармелада.

Волосы, глаза, детали одежды для Деда Мороза и Снегурочки нанесите, воспользовавшись кондитерским шприцем, наполненным помадкой из яичных белков и сахара.

«Волшебная пирамида»

Ингредиенты

2 стакана муки, 150 г сахара, 300 г цедры, 10 яиц, 200 г шоколада, 1/2 стакана какао, ванилин, корица, 350 г лесных орехов.

Для крема: 150 г измельченного мармелада, 2,5 стакана сахара, 8 желтков, 150 г шоколада, 500 г сливочного масла.

Способ приготовления

Толченые орехи смешайте с взболтанным яйцом, сахаром, мукой и какао-порошком. Замесите тесто, найдите подходящую форму, предварительно смазав ее маслом или маргарином. В противне разровняйте тесто и испеките 6 разных по диаметру, но одинаковых по толщине коржей.

Теперь разотрите желтки с сахаром в кастрюле, добавьте протертый шоколад и растирайте до полного растворения сахара. Положите измельченный мармелад и масло. Крем хорошенько взбейте миксером.

Получившимся кремом обильно смажьте коржи и уложите их так, чтобы торт походил на пирамиду. Украсьте торт дольками апельсинов и мандаринов на каждом ярусе, а сверху обсыпьте оставшимся тертым шоколадом.

«Съедобные украшения»

Ингредиенты

2 стакана муки, 1 стакан молока, 130 г сливочного масла, 5 яиц, 1/2 стакана сахара.

Для крема: 1/2 стакана сахара, 1 стакан сгущенного молока, сок одного лимона, 150–200 г сливочного масла, ванилин.

Способ приготовления

Взбейте сахар и яйца. Добавьте муку, молоко, соль на кончике ножа и приготовьте тесто. Из теста скрутите колечки диаметром в 3–5 см. Поставьте выпекать на 40 минут.

Теперь займитесь приготовлением крема. Размягченное масло соедините со сгущенным молоком, сахаром, добавьте сок одного лимона и взбейте миксером до образования однородной массы.

Испеченные колечки намажьте приготовленным кремом, разрезав их пополам. Целые колечки, ради украшения, повесьте на елку, вздев нарядную шелковую тесьму.

«Погожий день»

Ингредиенты

450 г муки, 450 г сахара, 5 яиц, 16 желтков, 5 шт. белков, ванилин, корица.

Для крема: 200–250 г сливочного масла, 1,5 стакана сгущенного молока, 2 ч. л. коньяка, 150–200 г измельченной мякоти апельсина.

Способ приготовления

Смешайте муку, сахар, яйца и сделайте бисквитное тесто.

Для крема размягчите масло, разотрите его в миске со сгущенным молоком, добавьте коньяк и взбейте миксером.

Испеченный бисквит разрежьте на 2–3 тонких коржа, намажьте их кремом и поместите торт минут на 30–40 в холодильник.

«Еловые ветки»

Ингредиенты

2 стакана муки, 200 г сливочного масла, 2 стакана лимонной воды, 7 яиц, 300 г миндаля, ванилин.

Для крема: 2 стакана сливок, 1,5 стакана сахара, 1/2 стакана сметаны, тертый кокос.

Способ приготовления

Лимонную воду подогрейте, всыпьте муку, добавьте масло и яйца. Тесто кладите на промасленный противень небольшими колбасками, выдавливая каждую кондитерским шприцем.

Приготовьте крем. Взбейте сметану, сливки и сахар, добавьте кокосовую стружку.

Испеченные колбаски уложите на блюдо в форме еловых веток, обильно намажьте кремом. На это же блюдо можете положить настоящие еловые ветки и игрушки, чтобы ввести в заблуждение и без того ошарашенных гостей.

«Утро начинается с улыбки»

Ингредиенты

5 стакана муки, 1,5 ст. л. дрожжей, 2–1,5 ст. л. сахара, 2 стакана сливок, 0,5 ч. л. соли, 2 стакана меда или склеивающей помадки, 3 стакана масла для обжаривания.

Способ приготовления

Приготовьте дрожжевое тесто и оставьте на три часа бродить. Затем тесто нарежьте тонкими полосками, «заплетите косички», создавая детали корзинки (дно, ручку, основную часть).

Приготовленные плетенки обжаривайте в большом количестве масла. Готовые, обжаренные детали корзины скрепите медом или помадкой, посыпьте сахарной пудрой, приделайте декоративный бантик из атласной ленты или нарядной тесьмы.

Внутрь корзины положите конфеты и праздничную открытку с именем члена семьи, которому предназначен подарок. Поставив такую корзину под елку, вы устроите неожиданный сюрприз детям.

«Объедаем стол»

Ингредиенты

4 стакана муки, 2 стакана сахара, корица, 8–10 яиц, ванилин, лимонная цедра по вкусу.

Способ приготовления

Разбейте яйца, смешайте с мукой и сахаром, добавьте лимонную цедру, ванилин и корицу. Сделайте тесто, раскатайте его в тонкий пласт и нарежьте полосками. Полосами оберните жестяную банку и поставьте в духовой шкаф.

Через 20–25 минут достаньте изделие из духовки. Когда тесто остынет и примет форму выбранного предмета, снимите его с жестянки и поместите в центр салфетки.

Гости будут явно удивлены и незамедлительно примутся поедать аппетитные салфетницы!

«Соблазн для неискушенных»

Ингредиенты

850 г муки, 250 г масла, 2–3 яйца, 1,5 стакана сахара, 3 ст. л. сметаны.

Для начинки: 1 апельсин, 2 плода киви, 3 некрупных мандарина, 1 лимон, 2 стакана сахара.

Для крема: 3 стакана сметаны, 150 г сахара, 450 г бананов, 20 г желатина, ванилин, гвоздика по вкусу.

Способ приготовления

Из муки, масла, яиц, сметаны и сахара приготовьте тесто. Тесто раскатайте тонким слоем и поместите на круглый противень. Выпекайте на среднем огне.

Займитесь приготовлением начинки. На терке натрите лимон, апельсин, измельчите мандарин, киви и смешайте готовую массу с 2 стаканами сахара.

Печево выньте из духовки, ровным слоем сверху уложите начинку и поставьте в духовку на 3–5 минут.

Пока готовится пирог, сделайте крем. Густую сметану хорошо взбейте, добавьте сахар, желатин, ванилин, мелко нарезанные кусочки бананов. Приготовленным кремом залейте готовый пирог.

Суфле «Дьявольская забава»

Ингредиенты

200 г муки, 1,5 ст. л. крахмала, 5 ст. л. сахара, 500 г молока, 200 г масла, 7 яиц, 150 г сливок.

Для крема: 3–4 яйца, 150 г сахара, 1,5–2 ст. л. желатина, 2 ст. л. вина, 1 стакан кофе, 2,5 стакана густых сливок, ванилин.

Способ приготовления

Размешайте в молоке муку, не допуская образования комочков. Затем добавьте масло, ванилин, соль на кончике ножа, поставьте на огонь и кипятите три минуты. Сняв массу с огня, добавьте масло, желтки, взбитые белки и сливки. Все это тщательно перемешайте и готовой смесью наполните маленькие формочки. Выпекайте в духовке на среднем огне до образования румяной корочки.

Выпеченные суфле покройте кремом или, разрезав каждое суфле на 2 части, скрепите половинки кремом.

Для крема смешайте желтки и сахар, взболтайте добела, влейте горячий кофе, теперь смесь поставьте на слабый огонь и перемешивайте до консистенции густой однородной массы.

Остудите и добавьте вино, желатин, ванилин. В охлажденную массу осторожно подмешайте взбитые сливки.

Готовое суфле с кремом поставьте в холодильник на 30–40 минут, украсив каждое ягодкой клюквы.

«Праздничные пирожки»

3 стакана муки, 30 г сахара, 20–25 г сливочного масла, 7–8 яиц, 15 г дрожжей, соль на кончике ножа, немного воды.

Для начинки: 100 г хурмы, 50 г апельсинов, 50 г тертых яблок (зимних сортов), 100 г жира, 2 ст. л. муки, вода.

Способ приготовления

Из вышеперечисленных продуктов приготовьте дрожжевое тесто, перемешав муку, сахар, масло, добавив немного воды, соль и дрожжи. Тесто поставьте бродить.

Мякоть апельсина измельчите, натрите на терке яблоко и хурму, добавьте воду и муку, все это тщательно перемешайте.

В небольшой лоскутик теста положите начинку, защипните края. Пирожки выпекайте в течение 15–20 минут.

«Вафельная перина»

Ингредиенты

4 стакана муки, 9 яиц, 3 стакана сахара, ванилин, корица.

Для крема: 1/2 л молока, 2,5 ст. л. муки, 1–1,5 стакана сахара, 200 г растертого с сахаром творога, 1,5 ч. л. желатина, ванилин.

Способ приготовления

Яйца смешайте с мукой и сахаром, добавьте ванилин и корицу.

Подогрейте вафельницу, смажьте ее маслом, положите немного теста и закройте.

Для приготовления крема доведите молоко до кипения, всыпьте муку. Желтки разотрите с сахаром и творогом, добавьте ванилин, перемешайте с остуженной смесью и введите желатин. Намажьте вафельные коржи приготовленным кремом.

Готовое кондитерское лакомство поставьте на время в холодильник.

«Бабушкины кудри»

Ингредиенты

700 г муки, 500 г сахара, 10 яиц, 100 г лимонной цедры.

Для помадки: 2 стакана сахара, 1 стакана молока, какао-порошок.

Способ приготовления

Яйца смешайте с мукой, сахаром и лимонной цедрой. Приготовьте тесто, раскатайте его в тонкий пласт и нарежьте полосками. Полосы скрутите в виде спирали, положите на промасленный противень и поместите в духовку.

Испеченные «локоны» окуните в помадку.

Для помадки сахар смешайте с молоком, постоянно перемешивайте. Смесь поставьте варить, добавьте какао-порошок.

«Айсберг»

Ингредиенты

3–4 стакана муки, 200 г сливочного масла, 100 г изюма, 7 яиц, 2,5 стакана сахара.

Для сиропа: 200 г малинового варенья, 3 яйца, 50 г сахара.

Для крема: 2 стакана сливок, 1,5 стакана сахара, 0,5 стакана сметаны.

Способ приготовления

Разотрите масло с сахаром и желтками, добавьте изюм и муку. Все тщательно перемешайте, поместите в подходящий противень и выпекайте в духовке.

Приготовьте сироп. Взбейте миксером сахар и яичные белки, добавьте малиновое варенье.

Теперь займитесь приготовлением крема. Смешайте сливки, сметану, сахар и хорошенько взбейте миксером.

Выньте бисквит из духовки, разрежьте на коржи. Каждый из них пропитайте приготовленным сиропом, намажьте кремом и соедините. Готовый торт на полчаса поместите в холодильник.

«Медаль за отвагу»

Ингредиенты

3 стакана муки, 150 г крахмала, 2 ст. л. какао-порошка, 1,5 стакана сахара, 5 ст. л. меда, 150 г сливочного масла, 1,5 ч. л. корицы, 150 г измельченных грецких орехов.

Для глазури: 1 яйцо, 1,5 стакана сахара, лимонный сок.

Способ приготовления

Муку, крахмал, какао, сахар, мед перемешайте, добавив 4 ст. л. воды, подмешайте толченые орехи и корицу. Замесите тесто, раскатайте его тонким слоем, вырежьте кружочки.

Приготовьте глазурь следующим способом: взбейте венчиком белок, всыпьте сахар, добавьте немного лимонного сока или кислоты.

Испеченные «медальки» покройте приготовленной глазурью. Кондитерским шприцем на каждой медали можно пояснить, кому и за какие заслуги она присуждается. При желании сделайте в медали дырку и пропустите через нее ленточку, чтобы можно было вешать изделие на шею. Дайте волю фантазии!

«Зимняя вишня»

Ингредиенты

3 стакана муки, 100 г масла, 2 стакана сахара, 6–7 яиц. *Для крема:* 250 г сливок, 60 г сахара, 200 г вишни, коньяк.

Для украшения: 150 г сливок, вишня, шоколад.

Способ приготовления

В течение нескольких минут варите на среднем огне перемешанную массу из яиц, сахара, добавьте муку и растопленное сливочное масло. Смажьте маслом или маргарином форму для торта, выложите в нее тесто и выпекайте на среднем огне.

Приготовьте крем. Взбейте при помощи миксера сливки с сахаром, добавьте коньяк и измельченные ягоды вишни.

Готовый испеченный «единый» корж аккуратно разрежьте на 2–3 тонких коржа. Намажьте коржи кремом и соедините. Сверху торт украсьте розочками из взбитых сливок с положенной на каждую из них ягодкой вишни. Припорошите торт шоколадной стружкой.

«Полдник парижан»

Ингредиенты

1,5 стакана муки, 3 яйца, сода на кончике ножа, 2 стакана сахара, 1/2 стакана кураги, 1/2 стакана черной смородины, 1/2 стакана клюквы.

Для глазури: 2 яйца, 1 ст. сахара, ванилин.

Способ приготовления

Яйца с сахаром взбейте при помощи миксера, добавьте муку. Все тщательно перемешайте, добавив курагу, клюкву и черную смородину. Массу выложите на большой круглый противень и поставьте в духовой шкаф минут на 40–45.

Пока выпекается пирог, приготовьте глазурь. Взбейте миксером белки с сахаром.

Испеченный пирог залейте приготовленной глазурью и подайте к столу.

«Безопасные сосульки»

Ингредиенты

1,5 стакана муки, 1,5 стакана сахара, 200 г масла, 6 яиц. *Для крема:* 1 стакан сливок, 1/2 стакана сахара, 10 г желатина, ванилин.

Способ приготовления

Масло разотрите вместе с сахаром добела, добавьте яйца и муку. Приготовленное тесто порциями кладите на раскаленную поверхность вафельницы. Горячие вафельные лоскутики быстро сворачивайте в кулечки.

Для крема во взбитые сливки, при непрерывном помешивании, всыпьте сахар, добавьте ванилин и через некоторое время влейте теплый желатин.

Готовые вафельные кулечки наполните кремом и положите в каждый ягодку или кусочек мандарина.

Торт «Новогоднее чудо»

Ингредиенты

100 г масла, 100 г сахара, 4 яйца, 1 пакетик ванильного сахара, немного молотого миндаля, 100 г какао, 50 г муки, 50 г картофельного крахмала, 2 ч. л. разрыхлителя теста, 8 ст. л. ликера, 0,5 л сливок, 700 г консервированной вишни, масло для формы.

Способ приготовления

Масло, сахар и ваниль взбейте в пену, добавьте яйца, миндаль и какао– порошок, затем добавьте смесь из муки, картофельного крахмала и разрыхлителя. Переложите тесто в форму, смазанную маслом, и поставьте в предварительно разогретую духовку. Выпекайте 30–40 минут на слабом огне. Готовый бисквит оставьте на 12 часов, затем разрежьте его поперек на три пласта.

Теперь взбейте сливки с сахаром до образования густой пены. Нижний пласт бисквита полейте ликером, а два других намажьте толстым слоем взбитых сливок и разложите на них вишню. Сверху намажьте торт только взбитыми сливками и украсьте по своему вкусу с помощью кондитерского шприца. Используйте для украшения оставшиеся вишни и тертый шоколад.

Десерт «Белоснежка и семь гномов»

Ингредиенты

Сухофрукты: по 75 г кураги, чернослива, груш, яблок, 3 ст. л. изюма, 2 ст. л. миндаля, фисташек и грецких орехов, щепотка корицы, 4 ст. л. лимонадного сиропа, немного лимонного сока и кубиков льда.

Способ приготовления Сухофрукты и изюм хорошо промойте теплой водой и замочите их в холодной воде на 24 часа, лучше поместите их в холодильник. Через сутки поместите отмоченные фрукты в дуршлаг, чтобы стекла вода. Добавьте измельченные миндаль, фисташки, грецкие орехи, корицу, лимонадный сироп и лимонный сок. Поставьте десерт в холодильник на 2 часа. Кубики льда положите непосредственно перед подачей десерта к столу.

«Елочная мишура»

Ингредиенты

300 г сахара, вода, 10–12 желтков.

Способ приготовления Сварите густой сахарный сироп, остудите его до 25 °С. Взбейте желтки и добавьте в сироп, затем нагрейте приготовленную массу до 70–80 °С, дайте немного постоять. При помощи венчика вытяните нити сиропа или пропустите его через очень мелкое сито.

«Банановое дефиле»

Ингредиенты

300 г муки, натертая цедра одного лимона, 100 г сахара, щепотка соли, 2 яйца, 100 г сливочного масла, 8 средних бананов, 6 ст. л. конфитюра, кокосовая стружка и ломтик лимона.

Способ приготовления

Муку с солью просейте в миску, добавьте сахар, лимонную цедру, 1 яйцо и наструганное масло. Замесите песочное тесто и поставьте его в холодильник на 1 час. Очищенные бананы слегка протрите ломтиком лимона.

Тесто тонко раскатайте и разделите ножом на квадраты. Затем заверните каждый банан в отдельный квадрат. Не забудьте хорошенько прижать кончики теста, чтобы «одежда» банана не расползлась при выпечке. Взболтайте желток, нанесите его тонким слоем на изделия и выпекайте 20 минут в предварительно разогретой духовке. Конфитюр разогрейте и покройте им горячих «участников дефиле». Чтобы придать «моделям» законченный вид, обсыпьте их кокосовой стружкой.

Крем «Зима в деревне»

Ингредиенты

250 г густой сметаны, 0,5 л молока, 150 г сахара, 3 яйца, 1 ст. л. желатина, 1 ч. л. ванильного сахара.

Способ приготовления

Желатин замочите в холодной воде. Разотрите яйца с сахаром, постепенно вливая подогретое молоко. Полученную смесь нагревайте на водяной бане до загустения, не забывая помешивать. Когда смесь немного загустеет, добавьте желатин и ванильный сахар. Приготовленную массу поместите в холодильник, но не замораживайте.

Взбейте миксером сметану. Смешайте яично-молочную смесь со взбитой сметаной и сразу разлейте крем в винные бокалы или вазочки для мороженого.

Украсьте по своему вкусу ягодами, тертым шоколадом, изюмом или орехами.

Мусс «Веселый итальянец»

Ингредиенты

4 желтка и 1 яйцо, 120 г сахара или сахарной пудры, 5 рюмок белого вина, ванилин.

Способ приготовления

Возьмите большую кастрюлю и нагрейте в ней воду (для водяной бани). Смешайте желтки, яйцо, сахар, ванилин и взбейте при помощи миксера. Поставьте посуду со смесью в кипящую воду и медленно, порциями, вливайте вино. Не забывайте при этом периодически взбивать мусс. Когда мусс вспенится, разлейте его по бокалам.

Вы можете подавать мусс как в горячем, так и в холодном виде.

Французский мусс «Ночной Париж»

Ингредиенты

Плитка любого шоколада, 1 ст. л. сливочного масла, 3 яйца, немного сахарной пудры, цедра одного лимона, ягоды для украшения.

Способ приготовления

Нагрейте воду в кастрюле, не доводя до кипения. Шоколад разделите на дольки и растопите на водяной бане, добавьте желтки, не допуская, чтобы вода кипела. Через некоторое время в кастрюлю добавьте взбитые белки, соль на кончике ножа, лимонную цедру. Не забывайте постоянно помешивать смесь.

Охладите мусс в холодильнике и украсьте ягодами по своему вкусу.

Крем «Снежная Королева»

Ингредиенты

1 стакан сливок, 1 ч. л. муки, 1/2 стакана молока, 2 желтка, 4 ст. л. сахара, 1 ч. л. ванилина, 1 ч. л. желатина, варенье.

Способ приготовления

Желатин замочите в холодной воде, чтобы он разбух. Желтки взбейте с 3 ст. л. сахара, добавьте муку и горячее молоко. Получившуюся массу поставьте на плиту и подогрейте до загустения. Затем добавьте желатин и ванилин. Сливки взбейте с 1 столовой ложкой сахара. Смешайте сливки и яично-молочную массу. Дайте крему загустеть.

При подаче к столу полейте крем вареньем.

Конфеты «Новогоднее чаепитие»

Ингредиенты

1/8 л воды, 1/4 стакана крепкого чая, 50 г масла, 2 желтка, 1200 г сахара, 300 г шоколада, 1/2 стакана какао-порошка, фольга.

Способ приготовления

Прямоугольную плоскую форму выстелите фольгой. Доведите до кипения воду и вылейте в нее чай. Остудите примерно 3 минуты и процедите. Разотрите желтки с сахаром и маслом до образования пены.

Растопите шоколад на водяной бане. В яично-масляную массу влейте чай и шоколад, перемешайте. Когда масса загустеет, выложите ее в форму с фольгой. Слой должен быть толщиной 2 см. Поставьте пласт в холодильник застывать. Затем нарежьте квадратики и обваляйте их в какао-порошке.

Карамель «Херувим»

Ингредиенты

300 г сахара, 1/8 л воды, 1/8 л сливок, 1 ст. л. масла, 1 пакетик ванильного сахара, растительное масло, фольга.

Способ приготовления Возьмите сковороду и сделайте на ней карамель из сахара. Затем в горячую карамель налейте чуть-чуть кипятка и варите, пока вода не испарится. Немного остудив карамель, добавьте масло, сливки и ваниль. Перемешайте и варите до загустения 20–30 минут. Затем выстелите противень фольгой и выложите на него массу слоем толщиной 1 см. С немного остуженной карамели снимите фольгу и нарежьте конфеты, пока масса не остыла. Сразу же отделите конфеты друг от друга и полностью остудите.

«Гуси-лебеди»

Ингредиенты

1 большая индейка, 1 кг репчатого лука, 1 головка чеснока, 200 г муки, 200 г оливкового масла, 2 стакана столового уксуса, черный перец, соль.

Способ приготовления

Индейку вымойте и обдайте кипятком. Затем очень аккуратно проколите тушку в 6–8 местах кончиком ножа, куда заложите по половине лаврового листа, соль и перец. Лук нарежьте колечками, замаринуйте в уксусе и положите внутрь индейки.

Индейку хорошо смажьте оливковым маслом с добавлением муки, натрите солью, перцем и положите в огнеупорную посуду с разогретым маслом. Поставьте в очень горячую духовку и запекайте там до готовности. Через каждые 15–20 минут доставайте индейку из духовки и поливайте вытапливающимся из нее жиром.

При подаче к столу посыпьте индейку мелко нарезанным чесноком и украсьте зеленью.

Крем «Брызги шампанского»

Ингредиенты

400 г сахара, 1 стакан лимонного сока, 1 бутылка сухого шампанского.

Способ приготовления

Возьмите 0,5 л воды, добавьте сахар и прокипятите, непрерывно помешивая. Сахар должен раствориться. Остудите сироп и влейте в него лимонный сок.

Откройте бутылку шампанского и смело смешайте его с сиропом. Затем поставьте получившуюся смесь в морозильную камеру. Температура не должна быть ниже –15 °С.

Через 60 минут взбейте крем миксером и оставьте его еще на 60 минут замораживаться. За час до подачи к столу переставьте его из морозильной камеры в холодильник. Разложите крем по охлажденным бокалам и украсьте, полагаясь на собственный вкус.

«Абрикосы в снежной шубе»

Ингредиенты

200 г кураги, 300 г кокосовой стружки, 1/2 стакана лимонного или апельсинового сока, 300 г сахара.

Способ приготовления

Курагу тщательно промойте и залейте кипятком на 3 часа. Когда она разбухнет, отожмите и пропустите через мясорубку. В полученную массу добавьте кокосовую стружку, но не всю, оставьте немного для украшения. Затем полученную смесь еще раз пропустите через мясорубку. Добавьте лимонный или апельсиновый сок и сахар. Теперь замесите тесто, скатайте его в валик и разрежьте на тонкие ломтики, примерно 1 см толщиной. Обваляйте их в оставшейся кокосовой стружке.

Теперь возьмите коробку и сложите туда ломтики в несколько слоев, прокладывая каждый слой фольгой. Дайте изделию вылежаться в течение двух дней.

«Паприка»

Ингредиенты

1 индейка, 0,5 л аджики, 10–12 болгарских перцев, соль, красный перец.

Способ приготовления

Индейку отварите почти до готовности в небольшом количестве подсоленной воды, добавьте красный перец. Достаньте и поставьте остужаться.

Перцы припустите в кипятке и тоже охладите. Затем натрите индейку солью и перцем, обмажьте аджикой. Внутрь уложите перцы, наполненные аджикой, и плотно зашейте отверстие. Поставьте в духовку и запекайте до готовности, как можно чаще поливая вытапливающимся жиром.

Перед подачей к столу снимите нитки, достаньте из индейки 4 перца и оденьте их на крылышки и ножки. Остальные перцы можно подать отдельно в качестве гарнира. Все блюдо хорошенько полейте аджикой.

«Пьяная» индейка

Ингредиенты

1 индейка, 200 г белого сухого вина, 1 банка майонеза, 2 лимона, соль, черный перец.

Способ приготовления

Вымойте индейку, просушите, натрите солью и перцем снаружи и внутри, обмажьте майонезом. Возьмите шприц с толстой иглой и в нескольких местах впрысните в мясо индейки белое вино. Это очень просто: наберите вино в шприц и делайте «уколы», вводя иглу на 1,5–2 см чуть наискосок. Каждый такой укол не должен превышать 2 мл. После того как индейка заправлена вином, ей необходимо постоять около часа в теплом месте. Затем ее еще раз обмажьте майонезом.

Запекайте в очень горячей духовке до готовности, не забывая время от времени поливать индейку вытапливающимся из нее жиром. Перед подачей к столу индейку обложите тонко нарезанными ломтиками лимона.

«Пламя свечи»

Ингредиенты

1 индейка, 1 кг моркови, 1 кг лука, 300 г сыра, 100 г муки, 1 банка майонеза, соль, черный перец.

Способ приготовления

Лук и морковь очистите, нарежьте и перемешайте. Полученную смесь обжарьте в небольшом количестве масла и дайте остыть, затем добавьте тертый сыр, майонез, соль, перец.

Индейку поварите в небольшом количестве воды до полуготовности и обсушите.

Подготовленную таким образом тушку туго нафаршируйте луком и морковью. В оставшуюся часть лука и моркови добавьте муку, перемешайте до получения тестообразной массы. Затем покройте индейку толстым слоем этой массы, поставьте в духовку и запекайте до готовности на медленном огне. Готовая индейка должна быть покрыта красивой темно-рыжей корочкой.

При подаче к столу индейку чуть-чуть сбрызните лимонным соком и посыпьте зеленью.

«Иллюзион»

Ингредиенты

1 индейка, 1 стакан красного вина, мускатный орех, 1 л фритюрного жира, 1/2 банки майонеза, 100 г муки, соль.

Способ приготовления

Для этого блюда ингредиенты небольшая и обязательно молодая индейка.

Чисто вымытую индейку отварите почти до готовности в небольшом количестве подсоленной воды с мускатным орехом. Затем достаньте ее из воды и положите в разогретую, но уже выключенную духовку для того, чтобы она как можно лучше просохла.

В небольшой, но высокой кастрюле растопите и хорошо прогрейте фритюрный жир. Его должно быть столько, чтобы он мог покрыть индейку. Сухую индейку опустите в горячий жир и накройте крышкой во избежание брызг. Так как индейка почти готова, то держать ее в кастрюле надо до тех пор, пока она не приобретет приятный для вас золотистый оттенок. Затем индейку достаньте и уложите на блюдо, украсив по вашему вкусу.

Бульон, оставшийся от варки индейки, уварите наполовину, добавьте в него муку, красное вино и майонез, все взбейте до получения густой однородной массы и подайте с индейкой в качестве соуса.

«Скромница»

Ингредиенты

1 индейка, 200 г пшеничных сухарей, 100 г сметаны, тмин, соль, черный перец.

Способ приготовления

Половину сухарей растолките и смешайте с солью, тмином и перцем. Индейку намажьте толстым слоем густой сметаны и хорошо обсыпьте сухарями. Оставшуюся сметану выложите вовнутрь индейки и туда же уложите целые сухари. Отверстие плотно зашейте. Подготовленную таким образом птицу поставьте в очень горячую духовку и запекайте на медленном огне до готовности.

Перед подачей к столу нитки, которыми была зашита индейка, снимите, а запекавшиеся внутри сухари осторожно достаньте, уложите на блюдо вокруг индейки и посыпьте мелко нарезанным чесноком.

«Голубки»

Ингредиенты

1 индейка, 1 кочан свежей капусты, 1 кабачок, 1 яйцо, 50 г муки, 200 г сметаны, черный перец, соль, укроп.

Способ приготовления

Вымойте индейку, натрите солью и перцем и дайте постоять в тепле около часа. В это время разберите капусту по листьям и отварите их в подсоленной воде в течение 5 минут, затем выньте и дайте остыть.

Кабачок натрите на мелкой терке, смешайте с сырым яйцом, сметаной, солью и мелко нарубленным укропом. Добавьте в кабачок муки так, чтобы получилась масса средней густоты, разделите массу на порции и заверните каждую в капустный лист на манер голубцов. Но наши голубцы должны быть небольшими, чтобы могли поместиться внутри индейки. Уложите их туда, а отверстие в тушке зашейте. Индейку густо обмажьте сметаной и поставьте в духовку запекаться. За все время запекания 3–4 раза блюдо надо будет полить жиром, чтобы мясо не было слишком сухим.

Перед подачей к столу нитки снимите, а голубцы достаньте из индейки и подайте на отдельном блюде под сметаной или томатным соусом.

«Полет во сне»

Ингредиенты

1 индейка, 4 соленых огурца, 200 г огуречного рассола, 100 г сметаны, черный перец, соль.

Способ приготовления

Индейку вымойте. В обыкновенный медицинский шприц наберите огуречный рассол и сделайте индейке 10– 15 «уколов». Следует оговориться, что вкус этого блюда может изменяться в зависимости от того, какие огурцы вы предпочитаете: кислые или соленые. Возьмите те, которые вам больше по вкусу. Затем натрите индейку солью. Под кожу по всей поверхности тушки введите по тонкому кружочку огурца. Оставшиеся огурцы уложите вовнутрь индейки так, как вам захочется: целиком или порезанными. Густо обмажьте индейку сметаной и поставьте в духовку. Запекайте до готовности.

Так как индейка обмазана жирной сметаной, то часто поливать ее жиром не требуется, достаточно 2–3 раз. При подаче к столу полейте индейку более жидкой сметаной и обложите вокруг нее дольки соленых огурцов.

«Кактусенок»

Ингредиенты

1 индейка, 6 шт. моркови, 6 луковиц, 200 г соевого соуса, 50 г муки, черный перец, соль.

Способ приготовления

Отварите индейку до полуготовности в небольшом количестве подсоленной воды с черным перцем, достаньте из бульона и дайте остыть. Соевый соус смешайте с мукой, бульоном, солью и перцем, вскипятите, непрерывно помешивая, а когда загустеет, снимите с огня и остудите. Обмажьте полученной смесью индейку как можно жирнее.

Сырую морковь нарежьте тонкими палочками. Уложите индейку на противень и по всей свободной поверхности утыкайте морковными палочками, на каждую из которых повесьте по несколько колечек лука. Оставшиеся морковь и лук мелко нарежьте, смешайте с соевым соусом и перцем, уложите внутрь индейки. Запекайте до готовности, часто поливая вытапливающимся жиром. Перед подачей к столу очень аккуратно, чтобы морковные палочки не выпали, переложите индейку на блюдо и полейте оставшимся на противне жиром.

«Луковое счастье»

Ингредиенты

1 индейка, 5 луковиц, 100 г муки, 100 г сливочного масла, 200 г соевого соуса, 1 головка чеснока, листья зеленого салата, зелень петрушки и укропа, черный перец, соль.

Способ приготовления Половину лука нарежьте колечками, вторую половину нарежьте мелкими кубиками, обжарьте на сливочном масле до золотистого цвета и слегка остудите. Смешайте лук с мукой, измельченным чесноком, перцем и соевым соусом до получения густой однородной массы. Этой массой густо обмажьте индейку снаружи и внутри. Лук, нарезанный кольцами, смешайте с соевым соусом и уложите внутрь индейки. Поставьте ее запекаться в духовку, не забывая поливать вытапливающимся жиром. Перед подачей к столу выложите индейку на блюдо, покрытое листьями салата, и сверху посыпьте рубленой зеленью.

«Цыплятки»

Ингредиенты

1 очень большая индейка, 5–6 яиц, 1 головка чеснока, соль, перец, 100 г сметаны, укропные семечки.

Способ приготовления Индейку отварите в небольшом количестве подсоленной воды со специями. Яйца сварите вкрутую, остудите, очистите, разрежьте наполовину. Приготовьте заправку для яиц: чеснок выдавите через чесночницу и перемешайте с желтком, прибавьте немного бульона из-под индейки, перец, все перемешайте, положите обратно в яйца и закройте их. Затем уложите индейку на противень, вовнутрь спрячьте яйца и зашейте отверстие так, чтобы потери сока были как можно меньше. Запекайте в духовке до готовности, поливая бульоном. Перед подачей к столу нитки снимите, яйца достаньте и разделите опять на половинки. Индейку уложите на блюдо и окружите половинками яиц. Возьмите немного оставшегося бульона, смешайте его со сметаной, солью, перцем и укропными семечками и подайте в качестве соуса.

«Завтрак на траве»

Ингредиенты

1 большой гусь, 30 г уксусной эссенции, 1 стакан белого сухого вина, 1 ч. л. сахара, 1 банка майонеза, 1 кг лука, перец, соль, зелень.

Способ приготовления

Гуся надо начинать готовить с вечера. Приготовьте чуть кислый раствор уксусной эссенции, добавьте в него соль, перец и репчатый лук, нарезанный кружочками. Вымытого гуся положите в этот раствор и поставьте его на ночь в теплое место. Несколько небольших луковиц целыми замаринуйте в уксусе с чайной ложкой сахара.

На следующий день, когда вы будете готовить рождественский ужин, гуся насадите на вертел и жарьте в шашлычнице, как можно чаще поливая его маринадом, оставшимся в кастрюле. Непосредственно перед тем, как снять готового гуся с вертела, полейте его небольшим количеством белого сухого вина.

Перед подачей к столу гуся уложите на блюдо, полейте майонезом, посыпьте большим количеством рубленой зелени, а вокруг разложите маринованный лук.

«Крокодильчик»

Ингредиенты

1 гусь, 1 большой кочан капусты, 1 банка майонеза, 400 г зелени, 1 головка чеснока, соль, перец.

Способ приготовления

Капусту (лучше, если она будет зеленой) разберите на листья и отварите их в подсоленной воде в течение 5–10 минут. Гуся потушите в гусятнице почти до готовности, охладите. Натрите солью и чесноком, затем уложите внутрь тушки большое количество рубленой зелени с добавлением соли и оберните гуся капустными листьями так, чтобы вся тушка была спрятана. Если листья плохо держатся, то гуся можно перевязать нитками.

Перед подачей к столу нитки снимите, а капустные листья оставьте. К гусю подайте острый соус из зелени: зелень (любую) мелко нарубите, добавьте соль, перец, измельченный чеснок, разведите майонезом и все протрите через сито.

«Гусь-обжора»

Ингредиенты

1 гусь, 500 г ветчины, 1 луковица, 50 г томатного соуса, 50 г майонеза, соль, тмин, перец.

Способ приготовления

Гуся натрите солью и потушите до полуготовности в гусятнице с 1 стаканом воды. Ветчину нарежьте мелкими кубиками, добавьте к ней мелко нашинкованный лук, перец, тмин и смешайте все с очень густым томатным соусом так, чтобы смесь не текла. Затем обмажьте гуся майонезом, вовнутрь выложите ветчину и зашейте отверстие как можно плотнее. Запекайте в духовке до готовности, поливая вытапливающимся жиром.

Перед подачей к столу нитки снимите, уложите гуся на блюдо так, чтобы ветчина не выпала. К гусю можно подать приправу из томатного соуса и майонеза, смешанных в равных частях.

«Звездопад»

Ингредиенты

1 гусь, 100 г хрена, 4 яйца, 100 г сливочного масла, 2 л фритюрного жира, 200 г сметаны, соль, перец.

Способ приготовления

Тертый хрен соедините со сливочным маслом и поставьте в холодильник на 10–15 минут. Сделайте льезон: взбейте яйца с солью и перцем. Гуся вымойте, обсушите, наполните хреном со сливочным маслом и плотно зашейте. Затем обмажьте льезоном и быстро опустите во фритюр.

Жарьте до готовности, перед подачей к столу нитки снимите, гуся уложите на блюдо и полейте сметаной.

«Некоторые любят погорячее»

Ингредиенты

1 большой гусь, 1 луковица, 1 морковь, 3 ст. л. горчицы, 1 головка чеснока, гвоздика, соль.

Способ приготовления

Гуся вымойте, обсушите и натрите толченым чесноком, затем густо намажьте горчицей и уложите в гусятницу. Запекайте в очень горячей духовке, поливая вытопившимся жиром. Через полчаса положите нарезанную кубиками морковь и луковицу, разрезанную на 6 частей, посыпанную толченой гвоздикой. Влейте в гусятницу один стакан воды и тушите до готовности на медленном огне.

При подаче к столу гуся уложите на блюдо, полейте оставшимся в гусятнице соком без моркови и лука.

«Полевые цветы»

Ингредиенты

1 гусь, 1/2 банки майонеза, 5–6 зубчиков чеснока, 100 г муки, соль, гвоздика, перец.

Способ приготовления

Гуся отварите до полуготовности в небольшом количестве воды, затем выньте из бульона и остудите. Натрите гуся солью, измельченным чесноком и обмажьте майонезом. Уложите на противень и по всей свободной поверхности нашпигуйте гвоздикой так, чтобы она не выпала в процессе приготовления. Поставьте в духовку и запекайте до готовности, не забывая поливать вытапливающимся жиром.

Если вы любите гвоздику, то из оставшегося бульона можно приготовить соус: немного бульона смешайте с измельченной гвоздикой, мукой и перцем, дайте закипеть и снимите с огня. При подаче к столу гвоздику из гуся вынимать не нужно.

«Гусь пятизвездочный»

Ингредиенты

1 гусь, 200 г хорошего коньяка, 100 г муки, 1 банка майонеза, 1 головка чеснока, соль, перец.

Способ приготовления

Гуся вымойте и обсушите. Затем заправьте его коньяком с помощью шприца, как было сказано в рецепте «Пьяной индейки», и натрите солью с чесноком.

Приготовьте соус: муку, майонез, соль и перец смешайте с большим количеством чесночного сока до получения густой однородной массы. Этой массой как можно гуще обмажьте гуся снаружи и внутри и поставьте его на 1 час в теплое место, чтобы он хорошенько пропитался коньяком. После этого обмажьте гуся смесью еще раз и отправьте в духовку. Во время запекания его необходимо часто поливать вытопившимся жиром, а когда гусь будет почти готов, сбрызните его коньяком.

Перед подачей к столу выложите гуся на блюдо и посыпьте мелко нарезанной зеленью.

«Богема»

Ингредиенты

1 гусь, 500 г меда, 300 г цукатов, имбирь.

Способ приготовления

Итак, 250 г меда разведите в небольшом количестве теплой воды и положите туда вымытого гуся на 3–4 часа. Затем выньте гуся и дайте ему обсохнуть. Когда он будет почти сухим, обмажьте его растопленным медом внутри и снаружи. Цукаты и имбирь уложите внутрь гуся и плотно зашейте отверстие. Запекайте в духовке на медленном огне, не забывая поливать вытапливающимся жиром.

Перед подачей к столу гуся уложите на блюдо и обложите вокруг любыми сладкими фруктами.

«Душа моя»

Ингредиенты

1 гусь, 500 г сушеных грибов, 2 луковицы, 100 г сливочного масла, 100 г соевого соуса, соль, перец.

Способ приготовления

Грибы отварите в небольшом количестве воды и измельчите; лук мелко нарубите, обжарьте в сливочном масле и смешайте с грибами.

Гуся отварите в грибном бульоне почти до готовности. Выньте, остудите и обмажьте соевым соусом. Внутрь уложите грибной фарш и зашейте отверстие. Запеките в очень горячей духовке до готовности, часто поливая вытапливающимся жиром. Перед подачей к столу нитки снимите, гуся выложите на блюдо и полейте еще раз соевым соусом.

«Два в одном»

Ингредиенты

1 большой гусь, 1 маленький цыпленок, 1 яйцо, 50 г топленого масла, 50 г томатного соуса, 1 большой капустный лист, соль, красный перец, кинза.

Способ приготовления

Яйцо сварите всмятку. Цыпленка слегка обжарьте в небольшом количестве масла со специями. Гуся отварите до полуготовности в подсоленной воде, достаньте и дайте остыть. Затем очищенное яйцо положите в цыпленка и зашейте отверстие. Лист капусты отварите и оберните им цыпленка, обмазанного густым томатным соусом. Если лист плохо держится, его можно перевязать нитками.

Гуся натрите солью, перцем и кинзой, положите внутрь цыпленка и поставьте в духовку запекаться. Пеките до готовности, очень часто поливая вытапливающимся жиром.

Перед подачей к столу нитки с гуся и цыпленка снимите, гуся уложите на блюдо и полейте сверху томатным соусом.

«Натура»

Ингредиенты

1 гусь, 0,5 кг соли, 0,5 кг молотых сухарей, 1 небольшая булка, 1 стакан молока.

Способ приготовления

Опалите, вымойте и обсушите гуся. Хорошо натрите его солью снаружи и внутри, обсыпьте сухарной крошкой. Булку (желательно целиком) размочите в молоке, положите ее внутрь гуся и зашейте отверстие нитками. Положите гуся в духовку, хорошо разогретую, и запекайте, поливая вытапливающимся жиром.

Когда гусь будет готов, положите его на блюдо, разрежьте нитки, выньте булку, полейте ее гусиным жиром и нарежьте кусочками.

«Традиция»

Ингредиенты

1 большой гусь, 1 стакан сметаны, 2 кг яблок, 50 г сахара, соль.

Способ приготовления

Возьмите большого гуся, помойте его, положите в гусятницу и немного поварите. Потом выньте его, вытрите и обсушите. Натрите солью внутри и снаружи. Несколько яблок очистите, потушите в небольшом количестве воды, протрите через сито до пюреобразного состояния, насыпьте немного сахара. Смешайте сметану с яблочным пюре и обмажьте этой смесью всего гуся снаружи и внутри.

Половину оставшихся яблок почистите, нарежьте четвертинками, посыпьте сахаром и положите внутрь гуся. Зашейте его нитками, положите на противень, вокруг обложите яблоками и поставьте в хорошо разогретую духовку. Во время готовки регулярно поливайте его собственным соком, не забывайте поливать и разложенные рядом яблоки.

Когда гусь будет готов, выньте его, снимите нитки, нарежьте порционными кусочками, в каждую тарелку положите кусок гуся, 1–2 яблока и несколько яблочных долек из брюшка гуся.

«Сочельник»

Ингредиенты

1 гусь, 1 кг кислой капусты, 1 кг антоновских яблок, 5 луковиц, 1/2 стакана подсолнечного масла, соль.

Способ приготовления

Гуся отварите в соленой воде до полуготовности, выньте, вытрите, обсушите.

Лук порежьте не очень крупно, разогрейте подсолнечное масло, обжарьте на нем лук.

Кислую капусту отожмите, положите в сковороду с поджаренным луком, потушите вместе с ним. Половину антоновских яблок почистите, удалите семена, нарежьте ломтиками, смешайте с охлажденной капустой и луком. Натрите гуся солью, положите в середину смесь капусты с яблоками и плотно зашейте нитками.

Поместите гуся на противень, обложите оставшимися яблоками. 4 яблока используйте так: выньте из них сердцевину и оденьте их на ножки и крылышки гуся. Поставьте гуся запекаться в хорошо разогретую духовку. По мере приготовления поливайте его кипящим жиром.

Когда гусь будет готов, выньте его из духовки, снимите нитки, нарежьте на порционные куски, положите в каждую тарелку кусок гуся, печеное яблочко, на гарнир подайте кислую капусту с яблоками, политую гусиным жиром.

«Себялюбец»

Ингредиенты

1 гусь, 0,5 кг потрохов гуся, 2 стакана риса, 2 стакана сметаны, 2 стакана изюма, 3 ст. л. уксуса, 2 ст. л. сахара, 50 г муки, мускатный орех, соль.

Способ приготовления

Гусиные потроха промойте, ошпарьте, мелко нарежьте и припустите в небольшом количестве подсоленной воды. Рис отварите до готовности, откиньте и остудите.

Разогрейте в небольшой кастрюльке 1 стакан сметаны, добавьте соль, сахар, уксус, мускатный орех, всыпьте 1 стакан изюма, муку и разбавьте бульоном от потрохов. Перемешайте нарезанные потроха с рисом, залейте их сметанным соусом так, чтобы получилось не очень жидко.

Гуся помойте, обсушите, натрите солью внутри и снаружи, сделайте маленькие проколы под кожу и положите в каждый по изюминке. Смажьте гуся смесью сметаны, муки и мускатного ореха внутри и снаружи, начините смесью потрохов с рисом, плотно зашейте отверстие нитками, положите его на противень и поставьте в хорошо разогретую духовку. Во время готовки гуся поливайте вытапливающимся жиром.

Готового гуся выньте из духовки, уберите нитки. Начинку положите в качестве гарнира на тарелки с кусками гуся.

«Нежнее нежного»

Ингредиенты

1 индейка, 2,5 л молока, 2 стакана сметаны, 2 стакана риса, 1/2 стакана изюма, 100 г муки, 100 г сливочного масла, шафран, соль.

Способ приготовления

Индейку помойте, обсушите, положите в кастрюлю, посолите, залейте молоком и варите до полуготовности. Рис отварите, откиньте, смешайте с изюмом, добавьте немного сметаны, чтобы получилась не очень жидкая масса, подсолите.

Выньте индейку из молока, вытрите, обсушите, начините ее рисовой массой и крепко зашейте. Натрите индейку солью, намажьте хорошо сметаной и поставьте в разогретую духовку. Время от времени поливайте индейку вытапливающимся жиром.

Приготовьте соус: растопите в кастрюльке сливочное масло, всыпьте муку и прожарьте до светло-желтого цвета. Разбавьте сметаной, добавьте соль, шафран и немного поварите.

Выньте готовую индейку из духовки, уберите нитки, положите на каждую тарелку рис, кусок индейки и полейте ее соусом.

«Гулять так гулять»

Ингредиенты

1 гусь, 3 стакана пшена, 300 г сала, 3 луковицы, 3 моркови, 2 свежих огурца, 2 банки майонеза, 50 г муки, 1 головка чеснока, черный перец, соль, зелень петрушки.

Способ приготовления

Гуся обмойте, отделите мясо от костей, из которых сварите бульон и приготовьте на нем рассыпчатую пшенную кашу. Сало нарежьте кубиками, обжарьте, нарежьте мелко лук и морковь и обжарьте на сале. Перемешайте сало, лук и морковь с пшенной кашей.

Гуся без костей натрите изнутри и снаружи солью, смажьте смесью майонеза с измельченным чесноком. Положите внутрь кашу и аккуратно зашейте так, чтобы получилась целая тушка, положите ее на противень и поставьте в горячую духовку. Не забывайте поливать его вытапливающимся жиром.

Пока гусь жарится, приготовьте соус: майонез подогрейте, положите в него измельченный чеснок, соль, черный перец, мелко нарезанную петрушку, всыпьте муку и немного поварите.

Когда гусь будет готов, выньте его из духовки, уберите нитки, нарежьте кусками, положите на каждую тарелку кусок гуся, политый соусом, гарнир и несколько кусочков нарезанных свежих огурцов.

«Хитрец»

Ингредиенты

1 гусь, 1 кг рубца, 2 стакана белого сухого вина, 5 яиц, 2 стакана оливкового масла, 4 ст. л. горчицы, черный перец, имбирь, соль.

Способ приготовления

Рубец отварите в течение 3–4 часов в подсоленной воде, выньте, остудите и проверните через мясорубку. Лук порежьте, обжарьте в оливковом масле и смешайте с фаршем. Гуся обмойте, начините фаршем из рубца, крепко зашейте и оберните чистой неплотной промасленной тканью, обвяжите нитками. Положите гуся в следующий раствор: разбавьте белое сухое вино водой, добавьте соль, черный перец, имбирь – и варите до готовности.

Когда гусь сварится, его на некоторое время оставьте в том же бульоне, чтобы он немного остыл, потом выньте, освободите от ткани и ниток, выложите начинку, порежьте гуся на куски и полейте соусом.

А для соуса сварите вкрутую яйца, выньте желтки, разотрите их с горчицей, оливковым маслом, посолите, поперчите и разбавьте немного бульоном, в котором варился гусь.

«Полет на юг»

Ингредиенты

1 индейка, 1 кг айвы, 2 стакана томата, 100 г муки, 2 головки чеснока, черный перец, красный перец.

Способ приготовления

Вымойте, обсушите индейку, натрите ее смесью соли и измельченного чеснока. Айву разделите на 2 части: одни плоды порежьте дольками очень тонко, с других «снимите стружку» спиралями.

Сделайте в коже индейки небольшие проколы ножом и засуньте в них тоненькие дольки айвы. Остальные дольки заложите в брюшко и зашейте нитками. Положите индейку на противень, вокруг разложите «спирали» айвы, и поставьте в горячую духовку. Не забывайте регулярно поливать индейку вытапливающимся жиром.

Пока индейка тушится, приготовьте соус к ней. Возьмите немного ее жира, налейте в маленькую кастрюльку, добавьте томат, толченый чеснок, черный и красный перец, соль, муку и немного проварите до загустения.

Когда индейка будет готова, выньте ее из духовки, уберите нитки, выложите начинку, разрежьте на куски и полейте соусом каждый кусок.

«Гусь-командир»

Ингредиенты

1 гусь, 2 кг крепких помидоров, 2 стакана томатного сока, 100 г муки, 100 г топленого масла, 100 г зеленого горошка, 3 головки чеснока, черный перец, соль.

Способ приготовления

Помойте гуся, обсушите, натрите снаружи и внутри солью, потом – измельченным чесноком. Сделайте в кожице гуся маленькие надрезы и положите в них разрезанные дольки чеснока. Надрезов должно быть как можно больше, чтобы весь гусь был нашпигован.

Выберите самые крепкие помидорчики, положите их в тушку гуся и крепко зашейте. Положите гуся на противень, обложите вокруг помидорами и поставьте в разогретую духовку. Периодически поливайте гуся и помидоры вытопившимся жиром.

Приготовьте соус: поджарьте муку на топленом масле (можно использовать вытопившийся гусиный жир) до коричневого цвета. Разбавьте муку томатным соком, добавьте чеснок, соль, черный перец, немного поварите.

Когда гусь будет готов, выньте его из духовки, уберите нитки. Осторожно выньте помидоры изнутри, стараясь, чтобы они не лопнули. Положите в каждую тарелку кусок гуся, несколько помидоров, полейте гуся и помидоры томатным соусом и сверху посыпьте зеленым горошком.

«Бабушкин сундук»

Ингредиенты

1 гусь, 1 кг куриных шеек, 1 стакан риса, 3 луковицы, 3 моркови, 100 г сливочного маргарина, 100 г муки, 1 стакан сметаны, 1 головка чеснока, зелень укропа и петрушки, соль.

Способ приготовления

Возьмите куриные шейки, отварите их в небольшом количестве воды. Снимите кожицу и зашейте с одной стороны. Лук, морковь мелко порежьте, обжарьте на сливочном маргарине. Рис отварите в подсоленной воде. Смешайте рис с луком и морковью, посолите, начините им шейки и зашейте их с другой стороны.

Гуся отварите до полуготовности, выньте, обсушите, натрите солью, посыпьте мукой, положите в середину куриные шейки, сбрызните их сметаной и зашейте тушку. Поставьте гуся в разогретую духовку, дождитесь, пока начнет вытапливаться жир, поливайте им гуся и возьмите часть на соус. Подогрейте муку на гусином жире до светло-желтого цвета, разбавьте сметаной, всыпьте толченый чеснок, толченую зелень укропа и петрушки, посолите и немного поварите.

Когда гусь в духовке будет готов, выньте его, снимите нитки, достаньте из брюшка шейки, тоже удалите нитки. Положите на каждую тарелку кусок гуся, несколько шеек и густо полейте зеленым соусом.

«Чернушка»

Ингредиенты

1 индейка, 1 стакан риса, 1,5 кг сушеного чернослива, 0,5 л молока, 150 г муки, 100 г сахара, мускатный орех, соль.

Способ приготовления

Разварите 200 г чернослива в небольшом количестве воды, добавьте ст. л. сахара, мускатный орех и уварите до густой массы. Этой массой мы потом будем обмазывать индейку. Следующие 300 г чернослива разварите так, чтобы плоды были мягкими, но целыми. Рис отварите, посыпьте сахаром и перемешайте с плодами.

Помойте, обсушите птицу, натрите ее солью снаружи и внутри, положите внутрь рис с черносливом, зашейте. На коже сделайте небольшие, но частые проколы и заложите в каждый «кармашек» по кусочку разваренного чернослива. Обмажьте индейку массой, которую сделали сначала, и поставьте в разогретую духовку.

Сварите оставшийся чернослив в молоке, выньте, протрите через сито, положите обратно, размешайте, добавьте сахар, мускатный орех, всыпьте муку и немного поварите.

Готовую индейку выньте из духовки, уберите нитки, выньте фарш, нарежьте на куски. В тарелке и индейку, и фарш хорошо полейте соусом из чернослива.

«Раз картошка, два картошка»

Ингредиенты

1 индейка, 2 кг картофеля, 1 кочан капусты, 3 луковицы, 1 банка майонеза, 100 г сливочного масла, 1 головка чеснока, соль.

Способ приготовления

Специальным инструментом нарежьте спиральки из картофеля. Оставшуюся часть картофеля отварите в подсоленной воде, слейте воду, добавьте сливочное масло, сделайте пюре. Кочан капусты отварите в течение 4–5 минут, разберите на листья. Чеснок измельчите, смешайте с майонезом, дайте немного постоять.

Индейку помойте, обсушите, натрите солью снаружи и внутри, обмажьте майонезом с чесноком. Большой капустный лист смажьте майонезом с чесноком, положите на него картофельное пюре, закройте лист и заложите его в брюшко индейки, тщательно зашейте нитками.

Поместите индейку на противень, вокруг нее разложите капустные листы, каждый из которых обмазан майонезом с чесноком, сверху на листах красиво разместите картофельные спиральки и лук, нарезанный колечками, и поставьте индейку в разогретую духовку.

По мере вытапливания жира поливайте им индейку и картофель с луком.

Когда индейка будет совсем готова, выньте ее из духовки, нарежьте кусками и положите в каждую тарелку кусок индейки, пюре и капустный лист со спиральками и колечками.

«Лесная красавица»

Ингредиенты

1 индейка, 500 г мелких маринованных маслят, 1 кг свежих шампиньонов, 1 стакан риса, 200 г топленого масла, 2 стакана сметаны, 150 г муки, 3 луковицы, черный перец, соль.

Способ приготовления

Отварите рис. Одну луковицу мелко порежьте, обжарьте на топленом масле, смешайте с отварным рисом, немного посолите. Из банки с маринованными маслятами слейте жидкость, смешайте грибочки с рисом и луком. Индейку помойте, обсушите, натрите внутри и снаружи солью и перцем. Начините брюшко грибным фаршем и осторожно зашейте. Поставьте индейку в хорошо разогретую духовку и готовьте, время от времени поливая вытапливающимся жиром.

Свежие шампиньоны хорошо промойте, мелко порежьте, лук тоже мелко порежьте, посолите и обжарьте их вместе в топленом масле. Муку поджарьте на сковороде до светло-желтого цвета, разбавьте сметаной, поперчите, добавьте туда же жареные грибы, немного поварите. Снимите, остудите и протрите соус через сито. Когда индейка будет уже готова, выньте ее, снимите нитки, достаньте фарш. Нарежьте индейку на куски, положите на каждую тарелку кусок, гарниром – грибной фарш и густо полейте все грибным соусом.

«Сплетник»

Ингредиенты

1 гусь, 1 кг говяжьего языка, 1 кочан капусты, 3 луковицы, 3 моркови, 10 картофелин, 1 стакан подсолнечного масла, 100 г муки, 100 г топленого масла, 2 стакана томата, 1 хрен, 2 головки чеснока, соль.

Способ приготовления

Для начала отварите язык. Снимите с него кожицу, нарежьте длинными тонкими ломтиками. Потом приготовьте соус. Для этого поджарьте муку на топленом масле до

\'коричневого цвета, разбавьте томатом, добавьте натертый хрен, измельченный чеснок, соль.

Гуся промойте, обсушите, натрите солью внутри и снаружи, смажьте густым слоем томатного соуса и пока отложите в сторону. Нашинкуйте капусту, обжарьте в подсолнечном масле, добавьте мелко нарезанные лук с морковью, накройте крышкой, потушите.

Положите на каждый ломтик языка немного тушеной капусты и перевяжите его ниткой или проткните специальной шпажкой или, на крайний случай, обструганной спичкой. Заложите «язычки» в брюхо гуся, плотно зашейте его нитками, еще раз обмажьте соусом и положите на противень. Обложите его вокруг нарезанным тонкими кругами и посоленным картофелем и поставьте в разогретую духовку.

Во время готовности не забывайте поливать гуся и картофель вытапливающимся жиром. Когда гусь будет готов, выньте его из духовки, уберите нитки, выложите «язычки». Уберите нитки или шпажки, скрепляющие «язычки».

Положите в каждую тарелку кусок гуся, несколько «язычков», печеный картофель и полейте сверху томатным соусом.

«Сказка»

Ингредиенты

1 гусь, 1 крупный патиссон, 5 мелких патиссонов, 1 крупная свекла, 5 маленьких свеколок, 6 средних помидоров, 1 крупное яйцо, 1 луковица, 2 банки майонеза, 2 стакана риса, 2 головки чеснока, 1 стакан оливкового масла, зелень, соль.

Способ приготовления

Измельчите чеснок и зелень и смешайте их с майонезом. Отварите гуся до полуготовности, выньте, обсушите, натрите солью, смажьте чесночным майонезом и оставьте на некоторое время.

Яйцо сварите вкрутую, разрежьте поперек, выньте желток, разотрите его с чесночным майонезом, положите желток обратно и закройте яйцо. Сварите отдельно рис.

Свеклу отварите до полуготовности, у каждой снимите «верхушку» и аккуратно выдолбите сердцевину. Проделайте ту же операцию с патиссонами, с той лишь разницей, что время их варки до полуготовности гораздо меньше. Сделайте то же с помидорами, только отваривать их не нужно.

Потом нарежьте мелко лук и сердцевины овощей, обжарьте на оливковом масле, посолите и смешайте с майонезом и отварным рисом до однородной массы. Начините этой массой все мелкие овощи.

А с крупными поступите так: положите яйцо в помидор, свободное пространство заполните майонезом, закройте «крышечкой». Помидор положите внутрь патиссона, а патиссон, в свою очередь, – в свеклу. Свеклу поместите внутрь гуся. Если останется внутри еще свободное место, заполните его рисом с майонезом. Зашейте гуся, еще раз обмажьте майонезом, положите на противень, вокруг разложите вперемешку начиненные мелкие овощи и поставьте в разогретую духовку. По мере вытапливания жира из гуся поливайте им птицу и овощи.

Когда гусь будет готов, выньте его из духовки, уберите нитки и положите содержимое гуся вместе с гусиной ножкой на тарелку самому уважаемому гостю – это будет сюрприз. На остальные тарелки положите по куску птицы и по нескольку запеченных овощей.

«Желанная»

Ингредиенты

1 индейка, 2 кг вишни, 1 кг сушеной кураги кислых сортов, 1 лимон, 1 стакан риса, 200 г сахара, 200 г муки, 1 л молока, корица, гвоздика, соль.

Способ приготовления

Помойте индейку, высушите ее, натрите солью снаружи и внутри.

Возьмите 200 г кураги, залейте небольшим количеством воды, разварите на медленном огне, добавьте немного сахара, корицы, растолченной гвоздики и разомните вилкой до густой однородной массы, остудите. Смажьте этой массой индейку снаружи и внутри и оставьте ее на 1 час, чтобы обмазка подсохла. Из вишен удалите косточки, половину ягод порежьте на 2 части. Достаньте индейку, сделайте небольшие, но частые проколы кожи острым ножом, поместите в каждый надрез половинку вишни и еще раз обмажьте сверху повидлом из кураги.

Сварите рис. Смешайте его с вишнями, посыпьте сахаром. Заложите рис внутрь индейки, аккуратно зашейте нитками и поставьте в разогретую духовку. Регулярно поливайте ее вытапливающимся жиром.

Разварите в небольшом количестве воды оставшуюся курагу, протрите ее через сито. Также протрите оставшуюся вишню. Лимон разрежьте на две половинки: одну отложите, из другой выжмите сок в неметаллическую посуду, а цедру проверните через мясорубку. Молоко вскипятите, положите в него сахар, корицу, гвоздику, протертую вишню, курагу, лимонную цедру, осторожно введите муку, хорошо перемешайте, немного поварите и остудите.

Готовую индейку выньте из духовки, уберите нитки, достаньте начинку. Положите на каждую тарелку несколько ложек риса с вишнями, полейте жиром. Кусок индейки сбрызните лимонным соком, полейте все это молочным соусом и положите сверху ломтик лимона.

«Птица Феникс»

Ингредиенты

1 неощипанный гусь, 1 кг яблок, 2 кг картофеля, 1 стакан красного вина, соль.

Способ приготовления

Это блюдо можно порекомендовать тем, кто решил отмечать Рождество на свежем воздухе, может быть, в лесу у зеленой ели. Запаситесь березовыми дровами и глиной. Глину нужно заготовить заранее.

Возьмите гуся, выпотрошите и начните обмазывать его снаружи глиной, промазывая хорошо между перьев. Внутри гуся хорошо натрите солью, выложите холщовую тряпочку, смоченную в красном вине, в нее положите яблоки целиком, зашейте гуся. Обмажьте его всего уже толстым слоем глины.

Когда костер прогорит и останутся только угли, закопайте в них «глиняного» гуся, рядом закопайте картофельные клубни. О готовности гуся вы узнаете по запаху. Тогда смело разрывайте гуся, разбивайте глину. Перья останутся на ней, а мясо свободно отделится от костей.

Вместе с куском гуся подавайте каждому яблочко и картофель.

«Домоседка»

Ингредиенты

1 индейка, 3 стакана гречневой крупы, 1 кг говяжьей печени, 2 луковицы, 1/2 стакана растительного масла, 100 г сливочного масла, 100 г муки, 2 стакана сметаны, 1 головка чеснока, 1 стакан каперсов, соль.

Способ приготовления

Индейку помойте, высушите, натрите солью снаружи и внутри. Отлейте полстакана сметаны, положите в нее несколько зубчиков чеснока, растертых с солью, 2 ст. л. муки и обмажьте этой смесью утку снаружи и изнутри. Гречневую крупу переберите, поджарьте, залейте кипятком, посолите и сварите рассыпчатую кашу.

Печень зачистите от пленок, нарежьте тонкими ломтиками, посолите и обжарьте с мелко нарезанным луком в растительном масле. Разделите жареную печень на три части: одну натрите на мелкой терке, а две другие нарежьте мелкими кубиками и вместе с луком добавьте в гречневую кашу.

Начините индейку кашей, плотно зашейте, обмажьте еще раз сметаной с чесноком и поставьте в разогретую духовку. По мере приготовления поливайте индейку вытапливающимся из нее жиром.

Сливочное масло разогрейте, поджарьте на нем муку, разбавьте сметаной, посолите, всыпьте перетертую печень, измельченный чеснок и немного поварите.

Готовую индейку выньте из духовки, уберите нитки, достаньте начинку, разрежьте.

Положите на каждую тарелку кашу, кусок индейки, полейте сверху сметанным соусом и посыпьте каперсами.

«Посадил дед репку»

Ингредиенты

1 индейка, 1 средняя репка, 10 небольших репок, 3 стакана пшеничной крупы, 100 г муки, 100 г топленого масла, 1 ст. сметаны, 4 ст. л. горчицы, 3 луковицы, 1/2 стакана подсолнечного масла, черный перец, соль.

Способ приготовления

Репки почистите, отварите в подсоленной воде до полуготовности. Выньте, срежьте верхушку, аккуратно выдолбите сердцевину так, чтобы получились горшочки. Сварите густую пшеничную кашу. Лук мелко порежьте, обжарьте на растительном масле, добавьте измельченные кусочки репок, обжарьте вместе и перемешайте с кашей, поперчите. Начините каждую репку кашей, закройте «крышечками».

Индейку помойте, обсушите. Натрите ее снаружи и внутри солью, положите внутрь крупную репку, заполните остальное пространство кашей, зашейте. Положите индейку на противень, обмажьте ее горчицей, вокруг окружите фаршированными репками и поставьте в разогретую духовку. Периодически поливайте индейку и репки вытапливающимся жиром.

Приготовьте соус. Муку обжарьте на топленом масле до светло-желтого цвета, разбавьте сметаной, добавьте горчицу и немного поварите.

Когда индейка будет готова, выньте ее из духовки, уберите нитки, положите в каждую тарелку кусок индейки, фаршированную репку, кашу и хорошо полейте горчично-сметанным соусом.

«Гусь по-царски»

Ингредиенты

1 гусь, 2 бутылки столового сухого вина, 800 г балыка, 15 яиц, 3 стакана риса, 1 банка копченых сардин, 3 луковицы, 1 банка оливок, 1 банка майонеза, соль.

Способ приготовления

Замочите гуся на ночь в сухом вине. В посуду с ним порежьте также кольцами репчатый лук. Рис отварите, часть отложите.

Яйца тоже отварите, разрежьте пополам. 300 г балыка прокрутите через мясорубку, смешайте с яичными желтками, разотрите в однородную массу, добавьте чуть-чуть майонеза, положите обратно в середину яиц и закройте. Оставшийся балык тонко порежьте. Отварной рис заправьте майонезом, немного посолите и перемешайте с кусочками балыка.

Достаньте гуся из вина, обсушите его, натрите солью внутри и снаружи. Сделайте на коже маленькие надрезы, просуньте под них кусочки балыка. Заправьте внутрь рис с балыком, зашейте нитками. Смажьте гуся густым слоем майонеза, положите его на противень. Вокруг гуся рассыпьте рис, положите вокруг фаршированные яйца, разложите сардины, кусочки балыка, оливки, маринованный лук, полейте майонезом и поставьте в разогретую духовку. По мере готовки поливайте гуся вытапливающимся жиром.

Когда гусь будет совсем готов, выньте его из духовки, уберите нитки, выложите фарш.

Положите в каждую тарелку кусок гуся, рис с балыком, политый жиром, несколько яиц, сардинок, колечки лука.

«Тебе, любимому»

Ингредиенты

1 гусь, 2 кг баклажанов, 2 кг картофеля, 4 луковицы, 1 стакан растительного масла, 1 яйцо, 2 банки майонеза, 2 головки чеснока, соль.

Способ приготовления

Гуся отварите в подсоленной воде до полуготовности, выньте, обсушите. Измельчите чеснок и смешайте его с майонезом. Натрите солью гуся снаружи и изнутри. Потом густо смажьте его майонезом с чесноком и оставьте на некоторое время.

Из больших баклажанов выскоблите сердцевину, слегка отварите их в соленой воде. Остальные баклажаны порежьте крупными кольцами, посолите, поджарьте на растительном масле, можете добавить сердцевину других баклажанов. Потом на растительном масле обжарьте мелко порезанный репчатый лук. Картофель почистите, порежьте и отварите в подсоленной воде до готовности, слейте воду, растолките. Заправьте поджаренным луком, охладите, вбейте сырое яйцо, перемешайте. Начините этой смесью большие баклажаны.

Ломти баклажанов с двух сторон смажьте майонезом с чесноком, положите их внутрь гуся и зашейте отверстие. Выложите гуся на противень, еще раз смажьте майонезом, положите вокруг фаршированные баклажаны. Оставшееся картофельное пюре тоже положите на противень, придав ему овальную форму. Полейте сверху чесночным майонезом и поставьте в духовку. Гуся и баклажаны поливайте по мере приготовления вытапливающимся жиром.

Когда гусь будет готов, выньте его из духовки, уберите нитки и положите на каждую тарелку кусок птицы, фаршированный баклажан, запеченное картофельное пюре и несколько нарезанных баклажанов в майонезе.

«Шут гороховый»

Ингредиенты

1 индейка, 4 стакана гороха, 100 г муки, 1 черствая булка, 3 луковицы, 1 стакан подсолнечного масла, 2 яйца, черный перец, соль.

Способ приготовления

Отварите индейку в подсоленной воде до полуготовности. Горох залейте небольшим количеством воды, сварите, разомните, остудите. Лук мелко порежьте, обжарьте на растительном масле, поперчите. Смешайте лук с гороховым пюре, посолите, посыпьте мукой, вбейте яйца, хорошо перемешайте. Выньте из булки середину, покрошите и тоже примешайте. Потом возьмите индейку, натрите ее солью и черным перцем внутри и снаружи, положите внутрь ее булку, в булку – гороховый фарш и зашейте отверстие.

Уложите индейку на противень, вокруг нее широкой лентой размажьте гороховый фарш и поставьте все в разогретую духовку. Во время приготовления не забывайте поливать индейку и горох вытапливающимся жиром. Когда индейка приготовится, выньте ее из духовки, уберите нитки, достаньте булку, нарежьте ее на широкие куски, гороховую «ленту» тоже нарежьте на куски и положите в каждую тарелку кусок индейки, кусок булки и кусок запеканки.

«Царевна-лягушка»

Ингредиенты

1 большая индейка, 2 стакана сметаны, 1 кг говядины, 1 стакан риса, 100 г муки, 4 соленых огурца, 2 луковицы, 10 картофелин, 1 головка чеснока, 200 г виноградных листьев, 400 г зелени укропа и петрушки, 2 банки маслин, соль.

Способ приготовления

Полстакана сметаны смешайте с измельченным чесноком, посолите. Индейку обмойте, обсушите, натрите солью внутри и снаружи, сделайте в коже небольшие, но частые проколы.

Положите в каждый прокол по маслине, чтобы индейка получилась «бугристая», намажьте густым слоем сметаны с чесноком.

Рис сварите. Виноградные листья положите на несколько минут в соленый кипяток, выньте, остудите. Мясо проверните через мясорубку с луком и большим количеством зелени, посолите, перемешайте с вареным рисом, слегка обжарьте на сковороде и заверните в виноградные листья.

Положите в индейку приготовленную долму, переложите стеблями зелени, зашейте нитками разрез, еще раз смажьте сметаной с чесноком и положите на противень. Вокруг нее разложите нарезанный кружками картофель, соленые огурцы, зелень и поставьте в разогретую духовку. Во время приготовления поливайте индейку и картофель вытапливающимся жиром.

Для соуса подогрейте сметану, положите измельченный чеснок, измельченную зелень, посолите, всыпьте муку и немного поварите.

Когда индейка будет готова, выньте ее из духовки, уберите нитки, достаньте долму и положите на каждую тарелку кусок индейки, несколько штук долмы, поджаренный картофель, соленые огурцы и полейте это все зеленым соусом.

«Гусь по-флотски»

1 гусь, 500 г фигурных макарон, 500 г свинины, 100 г сала, 2 луковицы, 1 кочан капусты, 2 банки майонеза, 2 головки чеснока, зелень, черный перец, соль.

Способ приготовления

Измельчите чеснок, перемешайте его с майонезом. Гуся помойте, положите в гусятницу и отварите до полуготовности. Выньте, обсушите, натрите солью снаружи и внутри. Обмажьте его чесночным майонезом.

Проверните свинину с луком через мясорубку, посолите, поперчите, обжарьте на сале. Макароны отварите, смешайте с поджаренным фаршем.

Начините гуся этой смесью, зашейте нитками, положите на противень.

Капусту порежьте так, чтобы из листьев получились длинные широкие изогнутые ленты. Положите их на противень вокруг гуся, посолите, полейте майонезом, посыпьте рубленой зеленью и поставьте гуся в духовку. Во время приготовления регулярно поливайте гуся и капусту вытапливающимся жиром.

Когда вынете из духовки готового гуся, уберите нитки, достаньте начинку и положите на каждую тарелку кусок гуся, макароны с мясом, политые гусиным жиром, и «волны» из капусты.

«Тепло очага»

Ингредиенты

1 индейка, 1 кг тыквы, 2 стакана риса, 1 стакан лесных орехов, 2 стакана молока, 1 стакан сметаны, 150 г сахара, 100 г муки, 200 г топленого масла, 1 бутылка красного вина, соль.

Способ приготовления

Индейку отварите в красном вине, разбавленном водой, до полуготовности. Половину тыквы нарежьте ломтиками, посолите, посыпьте мукой, обжарьте в топленом масле до готовности. Рис отварите, перемешайте с ломтиками тыквы, добавьте немного сахара, посыпьте 4 ст. л. измельченных орехов.

Индейку натрите солью снаружи и внутри, смажьте сметаной, положите внутрь тыкву с рисом, зашейте разрез нитками, положите утку на противень. Оставшуюся тыкву нарежьте тонкими ломтиками, красиво разложите на противне вокруг индейки, посыпьте сахаром, полейте сметаной и поставьте в разогретую духовку.

Пока индейка будет готовиться, поливайте ее и тыкву вытапливающимся жиром.

Приготовьте соус. Растопите в небольшой кастрюльке топленое масло, всыпьте муку, поджарьте ее до светло-желтого цвета, осторожно влейте молоко, всыпьте сахар, потом введите измельченные орехи, немного поварите и остудите.

Готовую индейку выньте из духовки, уберите нитки. Положите в каждую тарелку кусок индейки, рисово-тыквенную кашу, запеченную тыкву, полейте это все молочно-ореховым соусом.

«Оранжевое небо»

Ингредиенты

1 индейка, 2 кг моркови, 500 г творога, 150 г сахара, 100 г муки, 1 яйцо, 2 стакана изюма, 2 стакана сметаны, мускатный орех, корица, соль.

Способ приготовления

Индейку промойте, высушите, натрите солью внутри и снаружи. Сделайте острым ножом ей подкожные проколы, положите в каждый такой прокол по изюминке. Отлейте полстакана сметаны, положите туда 1 ч. л. сахара, 1 ст. л. муки, корицу, мускатный орех и смажьте этой смесью всю поверхность индейки. Морковь очистите, натрите на крупной терке, припустите в небольшом количестве воды до размягчения, потом посыпьте сахаром, добавьте протертый творог, муку, сырое яйцо, изюм, корицу и мускатный орех. Начините этой смесью индейку, зашейте отверстие, еще раз смажьте сметаной и поставьте в разогретую духовку. Во время готовки поливайте индейку вытапливающимся жиром.

Пока индейка будет готовиться, приготовьте соус. Разогрейте сметану, всыпьте муку, сахар, корицу, мускатный орех, немного поварите. Когда птица будет готова, выньте ее из духовки, уберите нитки, выложите морковь, положите на каждую тарелку кусок индейки, морковный фарш и полейте все это сметанным соусом.

Гусь «Портос»

Ингредиенты

1 гусь, 2 кг картофеля, 10 луковиц, 6 яиц, 2 стакана растительного масла, 1/2 банки майонеза, 5 зубчиков чеснока, черный перец, соль.

Способ приготовления

Гуся помойте, положите в гусятницу, отварите до полуготовности в подсоленной воде. Чеснок разотрите, смешайте с майонезом. Картофель отварите в «мундире», очистите, разомните, подсушите.

Лук мелко порежьте, поджарьте в растительном масле, смешайте с картофелем, вбейте сырое яйцо, посолите, поперчите, хорошо вымешайте. Остальные яйца сварите вкрутую, порежьте на две половины. Сформируйте из картофельного фарша круглые лепешки, положите на середину половинку яйца, накройте другой лепешкой и защипните края. Обжарьте пирожки в растительном масле.

Гуся хорошо натрите солью внутри и снаружи, обмажьте смесью майонеза с чесноком. Внутрь гуся заложите пирожки, зашейте отверстие нитками. Поставьте гуся в разогретую духовку. По мере вытапливания жира поливайте им птицу.

Когда гусь будет готов, выньте его из духовки, разрежьте нитки, выньте пирожки и положите на каждую тарелку кусок гуся, несколько пирожков, полейте сверху обжаренным в растительном масле луком.

«Грузинка»

Ингредиенты

1 индейка, 3 кг зеленой фасоли, 4 яйца, 4 луковицы, 1 стакан оливкового масла, 2 стакана сметаны, 100 г муки, 400 г зелени кинзы, 100 г грецких орехов, соль.

Способ приготовления

Промойте, обсушите, натрите солью снаружи и внутри индейку. Растолките грецкий орех. Сделайте в коже индейки небольшие надрезы и начините их толченым орехом. Обмажьте сметаной.

Зеленую фасоль промойте, нарежьте, немного припустите в небольшом количестве подсоленной воды. Потом обжарьте в оливковом масле мелко нарезанный репчатый лук, всыпьте туда фасоль, грецкий орех, немного сметаны, посыпьте зеленью кинзы и потушите. Когда фасоль будет готова, охладите ее и введите сырые яйца. Начините индейку этой смесью, сколько войдет, зашейте отверстие нитками. Остальную фасоль выложите кругом на противень вокруг индейки и поставьте в разогретую духовку. По мере готовности поливайте индейку и фасоль вытапливающимся жиром.

Приготовьте соус: разогрейте сметану, добавьте измельченные грецкие орехи, мелко порезанную зелень кинзы, чуть-чуть соли, всыпьте муку и немного поварите. Протрите потом соус через сито.

Когда индейка приготовится, выньте ее из духовки, уберите нитки, достаньте начинку. Положите в каждую тарелку кусок индейки, фасоль и полейте все соусом.

«Рыболов»

Ингредиенты

1 гусь, 1 судак, 1/4 стакана уксусной эссенции, 1 кг репчатого лука, 2 яйца, 1 банка майонеза, 1 стакан растительного масла, 1 головка чеснока, 1 банка зеленого горошка, черный перец, соль.

Способ приготовления

Этого гуся надо готовить с ночи. Ощипанного и чистого гуся положите в большую кастрюлю, натрите снаружи и внутри солью и черным перцем, залейте уксусом, сделанным из уксусной кислоты, разбавленной холодной кипяченой водой. Туда же положите нарезанный кольцами репчатый лук, не забудьте положить лук в тушку гуся. Несколько луковиц оставьте неразрезанными.

Судака выпотрошите, удалите хребет, проверните через мясорубку 3 раза, в последний раз с репчатым луком. Фарш посолите, поперчите, вбейте яйца, хорошо перемешайте. Разделите фарш на 2 части. Из первой сделайте продолговатые котлетки и пожарьте их на растительном масле. Из другой части вылепите некое подобие плоских «рыбок», вместо «глазок» вставьте им по зеленой горошине, ножом нарисуйте «чешую» и поставьте на холод.

Выньте гуся из маринада, достаньте из брюшка лук. Вытрите гуся полотенцем, обсушите. Заправьте майонез измельченным чесноком и обмажьте им гуся внутри и снаружи. Положите внутрь гуся жареные рыбные котлетки, зашейте нитками отверстие. Положите гуся на противень, вокруг разложите друг за другом сырых «рыбок», смажьте их майонезом, положите несколько колечек лука и поставьте в разогретую духовку. По мере приготовления поливайте гуся вытапливающимся жиром.

Когда гусь будет готов, выньте его из духовки, уберите нитки, выложите котлетки. Положите на каждую тарелку кусок гуся, котлетку и «рыбку». Посыпьте сверху зеленым горошком и положите маринованный лук.

«Лакомка»

Ингредиенты

1 индейка, 1 кг клюквы, 1 кг сушеных слив, 2 стакана молока, 100 г муки, 100 г топленого масла, 50 г сахара.

Способ приготовления

Индейку отварите в подсоленной воде до полуготовности. Выньте, обсушите, сделайте на коже небольшие проколы. Размочите в горячей воде сушеные сливы. Положите в каждый надрез под кожу по клюковке и по кусочку размоченной сливы. В брюшко индейки положите смесь из клюквы и слив, зашейте отверстие. Немного ягод оставьте на соус. Положите индейку на противень и поставьте в разогретую духовку. Не забывайте поливать ее вытапливающимся жиром.

Для соуса подогрейте топленое масло в неглубокой посуде, всыпьте муку, поджарьте ее до светло-желтого цвета, влейте молоко. Отложенные ягоды клюквы и слив протрите через сито и тоже введите в соус, всыпьте сахар, немного поварите.

Когда индейка будет готова, выньте ее из духовки, уберите нитки, выложите ягоды, разрежьте на части. Положите на каждую тарелку кусок индейки, ягоды и полейте фруктовым соусом.

Фаршированные помидоры «Испанская страсть»

Ингредиенты

1 кг помидоров, 300 г пикантного сыра, 4 зубчика чеснока, зелень петрушки, укропа и базилика – по 1/2 пучка, 100 г майонеза, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления

Выберите не очень крупные твердые помидоры, вымойте и высушите их. Осторожно острым ножом срежьте верхнюю часть и ложечкой выньте мякоть. Сыр натрите на терке и смешайте с майонезом. Зелень и зубчики чеснока очень мелко порубите и смешайте с сырной массой. Добавьте по вкусу соль и перец. Этой начинкой наполните помидоры и накройте их «крышечками».

Большое плоское блюдо покройте листьями салата и выложите на них помидоры. Подавайте, украсив веточками петрушки и базилика.

Закуска из перца «Сладкая жизнь»

Ингредиенты

По 300 г сладкого болгарского перца красного, зеленого и желтого цвета, 150 г помидоров, 100 г зеленого горошка, зелень укропа, петрушки и сельдерея, оливковое масло, соль, белый перец.

Способ приготовления Перцы помойте, удалите семена и аккуратно нарежьте колечками. Помидоры помойте, обсушите и тоже порежьте колечками. Зелень ни в коем случае не рубите ножом, а лучше порежьте ножницами или порвите руками. В салатник слоями выкладывайте помидоры, зелень, разноцветные колечки перца и зеленый горошек. Посолите, сбрызните все оливковым маслом и посыпьте крупно помолотым белым перцем.

Закуска «Лесная полянка»

Ингредиенты

8 вареных яиц, 3 свежих огурца, 4 помидора, 1 пучок редиса, по 1 пучку укропа, сельдерея, базилика и листового салата, 50 г маринованных шампиньонов, 100 г майонеза, соль, перец.

Способ приготовления Помидоры разрежьте на половинки, редис и огурцы фигурно порежьте, зелень разделите на веточки. Яйца очистите от скорлупы, срежьте один конец и аккуратно выньте желтки. Разотрите их с солью, перцем и майонезом в однородную массу, добавьте мелко нарезанные шампиньоны. Этой начинкой наполните яичные белки и накройте их половинками помидоров. На плоском блюде разложите зелень, редис и огурчики, установите фаршированные яйца. «Шляпки» украсьте капельками майонеза и веточками зелени.

Фаршированные огурцы «Дон Корлеоне»

Ингредиенты

1 кг крепких огурчиков, 4 сельди средней величины, 150 г сыра, 50 г сливочного масла, 3 ст. л. майонеза, соль, черный молотый перец, веточки базилика и кресс-салата для украшения.

Способ приготовления Огурцы помойте, обсушите, разрежьте вдоль пополам, ложкой выньте мякоть и мелко ее порубите. Сельдь очистите от кожи и костей, пропустите через мясорубку. Сыр натрите на мелкой терке. Хорошенько перемешайте (можно миксером) огуречную мякоть, селедочный фарш, сыр, майонез и сливочное масло, добавьте соль и перец по вкусу. Выложите получившуюся массу в кондитерский шприц и положите его на некоторое время в холодильник. После этого через фигурную насадку выдавите фарш в половинки огурцов. Подавайте, украсив веточками кресс-салата и листочками базилика.

Авокадо «Тропическая фантазия»

Ингредиенты

8–10 плодов авокадо, 300 г шампиньонов, 1 банка консервированных креветок, 50 г майонеза, 200 г белого куриного мяса, 1/2 банана, сок 1/2 лимона, несколько листочков салата и шпината, соль, белый перец, щепотка сахара, веточки кресс-салата для украшения.

Способ приготовления

Выберите самые хорошие авокадо, то есть те, которые слегка поддаются при вы увидите бурые пятнышки, переспели и уже не вкусны, а слишком плотные авокадо еще недозрелые и по вкусу напоминают кочерыжку. Однако если вы располагаете временем, то можете завернуть недозрелые авокадо в бумагу, положить в теплое место, и они дозреют буквально за день.

Разрежьте авокадо вдоль пополам, удалите косточку и ложечкой выньте мякоть. Обязательно сбрызните все лимонным соком, чтобы авокадо не побурели. Шампиньоны, куриное мясо, половину креветок, банан и мякоть авокадо мелко нарежьте. Салат и шпинат порежьте соломкой. Майонез смешайте с солью, сахаром и белым перцем и заправьте этой смесью подготовленные компоненты. Наполните фаршем оболочки авокадо и подавайте, украсив веточками кресс-салата и оставшимися креветками.

«Праздник Нептуна»

Ингредиенты

1 кг кальмаров, 3 яйца, 3 луковицы неострых сортов, 1 упаковка крабовых палочек, 1 банка майонеза.

Способ приготовления Отварите тушки кальмаров в подсоленной воде, очистите от пленок и нарубите кусочками средней величины. Лук нашинкуйте полукольцами и сполосните в нескольких водах, чтобы ушла вся горечь. Крабовые палочки и яйца нарубите: яйца – мелко, палочки – крупнее. Смешайте все ингредиенты и заправьте майонезом. К этому замечательному салату лучше всего подать белое мускатное вино.

«Русалка»

Ингредиенты

1 упаковка крабовых палочек, 2 банки мяса креветок, 1 банка консервированной сладкой кукурузы, 5 яиц, 400 г свежей капусты, 1 банка майонеза, листочки мяты, для украшения, соль.

Способ приготовления Крабовые палочки и креветочное мясо порежьте небольшими кусочками, яйца мелко порубите. Капусту тонко нашинкуйте и перетрите с солью, чтобы капуста дала сок. Слейте сок из консервированной кукурузы. Соедините капусту, кукурузу, яйца, креветки и крабовые палочки, заправьте майонезом. Хорошенько перемешав, выложите в салатник и подавайте, украсив листочками мяты.

«Венеция»

Ингредиенты

400 г скумбрии или морского окуня горячего копчения, 100 г зеленого горошка, 2 огурца, 1 яблоко, 2 яйца, 1 помидор, 1 стебель лука-порея, 1/2 пучка петрушки, 50 г оливкового масла, 1 ч. л. столового уксуса, соль, черный и белый молотый перец.

Способ приготовления

Копченую рыбу очистите от костей и нарежьте кубиками. Помидоры порежьте тонкими ломтиками, а огурец, яблоко и яйцо мелко порубите.

Порей нашинкуйте тонкими колечками, зелень петрушки порежьте ножницами. Все перемешайте, добавьте зеленый горошек, посолите по вкусу. Салат заправьте уксусом и оливковым маслом. Подавайте, приправив черным и белым крупно помолотым перцем.

«Селедка под шубой»

Ингредиенты

600 г норвежской сельди, 500 г свеклы, 500 г картофеля, 4 луковицы, 2 морковки, 2 зеленых яблока средней величины, 2 крутых яйца, 1 банка майонеза, зелень для украшения.

Способ приготовления

Овощи отварите в соленой воде, остудите и очистите. Лук мелко порубите, яблоки очистите от шкурки. Сельдь выпотрошите, освободите от костей и порежьте на небольшие кусочки. Селедочницу натрите растительным маслом, чтобы готовый салат легко снимался с блюда.

Первым слоем положите лук, на него – кусочки сельди, затем возьмите терку и начинайте натирать слоями яблоко, морковь, яйцо и свеклу. Можно каждый слой промазывать майонезом, а можно только поверх свеклы. Далее вся процедура повторяется сначала: слой лука, слой сельди, яблоко, морковь, яйцо, свекла. В заключение обмажьте весь салат майонезом, разровняйте ножом и украсьте веточками зелени.

«Морской прибой»

Ингредиенты

1 упаковка мороженой спаржевой фасоли (летом лучше взять свежую), 3 малосольных сельди, 4 вареных картофелины, 2 луковицы средней величины (неострых сортов), 1/2 банки майонеза, несколько штук виноградных помидорчиков для украшения.

Способ приготовления Фасоль порежьте кусочками длиной 3 см и отварите в соленой воде. Сельдь очистите от кожи и костей и нарежьте небольшими кусочками. Картофель порежьте кубиками, а лук – тонкими полукольцами. Все компоненты смешайте и заправьте майонезом. Выложите в салатник горкой и украсьте по окружности дольками помидоров, а в центре положите «розочку» из помидора.

«Мимоза»

Ингредиенты

1 банка любых рыбных консервов, 5 яиц, 2 неострых луковицы, 5–6 картофелин, 1 банка майонеза, укроп и зеленый лук для украшения.

Способ приготовления

Лук мелко порубите, сполосните под струей воды и выложите первым слоем в салатник. Рыбные консервы вилкой разомните прямо в банке (сок не сливайте) и выложите в салатник вторым слоем. Яйца очистите от скорлупы, отделите желтки, а белки мелко порубите и выложите в салатник третьим слоем. Четвертым слоем натрите на крупной терке вареный картофель, разровняйте поверхность и залейте салат майонезом. Затем руками раскрошите желтки в мелкие шарики и выложите последним слоем в салатник. Украсьте это произведение искусства мелко нарезанным зеленым луком и веточками укропа.
Во всех этих салатах используется рыба или морепродукты, поэтому, подавая их на стол, позаботьтесь о подходящем питье. Лучше всего подчеркнет их вкус белое сухое вино («Рислинг» или «Цинандали»), Хороши также мускаты – розовый или белый. Однако не забудьте и про мужчин, которые любой салат воспринимают как закуску: для них поставьте на стол несколько сортов водок в хрустальных графинчиках.

Салат «Матадор»

Ингредиенты

300 г вареного мяса, 100 г копченой ветчины, 6 картофелин, сваренных на пару, 3 помидора, 3 огурца (1 огурец оставьте для украшения), по 1 пучку салата и шпината, 1/2 банки майонеза, соль.

Способ приготовления Мясо и картофель мелко порубите, огурцы порежьте соломкой, помидоры – дольками. Салат и шпинат порежьте ножницами или разорвите на кусочки руками (ни в коем случае не пользуйтесь ножом, а то нежные сочные листочки помнутся). Перемешайте все компоненты, посолите по вкусу и заправьте салат майонезом. Готовое блюдо украсьте фигурно нарезанными ломтиками огурца.

«Летняя фантазия»

Ингредиенты

500 г картофеля, 200 г стручковой фасоли, 200 г помидоров, 3 яйца, 2 огурчика, 100 г сметаны или простокваши, соль, любая летняя зелень (чем больше, тем лучше).

Способ приготовления Отваренный картофель и яйца нарежьте кубиками, огурец – соломкой, а помидоры – дольками. Фасоль нужно порезать на кусочки длиной 3–4 см и отварить в подсоленной воде, добавив при варке кусочек сахара. Все компоненты смешайте, посолите и заправьте сметаной. Подавайте, густо посыпав зеленью.

«Китайский дракон»

Ингредиенты

400 г свиной вырезки, 200 г сырой свеклы, 200 г моркови, 4 луковицы, оливковое масло, 1/2 стручка желтого или красного жгучего перца, зелень сельдерея и петрушки, столовый уксус, соевый соус, 1 ч. л. сахара, соль.

Способ приготовления Свиную вырезку нарежьте тонкими полосками, посолите и быстро обжарьте в оливковом масле на сильном огне. Снимите с огня, добавьте сахар и перемешайте. Лук нарежьте и тоже обжарьте в оливковом масле до прозрачности. Морковь и свеклу натрите на крупной терке, перемешайте и добавьте соевый соус. Жгучий перец нарежьте тончайшими полосками и смешайте со свининой, зелень порубите. Все соедините, выложите в салатник и заправьте уксусом.

«Сицилия»

Ингредиенты

300 г яблок, 200 г молодого сельдерея, 150 г помидоров, 150 г маринованных шампиньонов, 2 яйца, 1/2 банки черных маслин без косточек, 1 банка майонеза, по 1/4 ч. л. порошка, шалфея и майорана, сок 1/2 лимона, соль.

Способ приготовления

Яблоки очистите от кожуры, выньте сердцевину, нарежьте кубиками и сбрызните лимонным соком. Сельдерей почистите, бланшируйте 3–4 минуты в кипятке, остудите и тоже порежьте кубиками. Помидоры ошпарьте кипятком, снимите кожицу и порежьте ломтиками, а маринованные шампиньоны – пластинками. Яйца нарежьте кружочками. Подготовленные овощи и фрукты хорошенько перемешайте, заправьте солью, перцем и майонезом, добавьте порошок шалфея и майорана. Готовый салат подавайте, украсив кружочками яиц и маслинами.

К этому салату весьма подходят грузинские сухие вина или молдавский «Совиньон».

«Мечта гурмана»

Ингредиенты

300 г белого куриного мяса, 200 г отварных белых грибов, 3 яйца, 100 г зеленого горошка, 1 свежий огурчик, 2 вареных картофелины, соль, 1/2 банки майонеза, зелень.

Способ приготовления

Отварное куриное мясо и грибы нарежьте соломкой, картофель и яйца мелко порубите. С огурца срежьте шкурку и порежьте его тонкими ломтиками. Соедините все компоненты, посолите и заправьте майонезом. Выложите горкой в салатник, украсьте зеленью, а по краям аккуратно разложите зеленый горошек.

Когда на столе изобилие блюд, то и гости довольны, а у хозяйки от счастья душа поет. А если на сердце светло и радостно, то и еда получается удивительно вкусная, для настоящих гурманов!

«Елена Образцова»

Ингредиенты

200 г копченой курицы, 150 г отварного мяса, 150 г некрупных мясистых помидоров, 100 г свежих огурцов, 50 г зеленого горошка, 2 яйца, 50 г сладкого болгарского перца, 1 сиреневая краснодарская луковица, 1/2 банки майонеза, 1 пучок листового салата, 30 г маринованных маслинок для украшения, 30 г тертого сыра, пармезан.

Способ приготовления Копченое мясо курицы, отварное мясо и свежие огурцы нарежьте соломкой. Сладкий перец очистите от зернышек и порежьте кубиками. Яйца мелко порубите, помидоры порежьте ломтиками, а лук – тонкими колечками. Все соедините, заправьте майонезом и тщательно перемешайте. В салатницу на дно уложите листья салата, выложите горкой салат. Посыпьте сыром пармезан и украсьте маслинками.

«Аргентинское танго»

Ингредиенты

200 г ветчины, по 250 г свежих огурцов, яблок, корневого сельдерея и помидоров, 1 пучок листового салата, 1/3 стакана апельсинового сока, майонез.

Способ приготовления

Ветчину нарежьте тонкими ломтиками и сверните трубочками. Свежие огурцы, яблоки и отварной корень сельдерея порежьте кубиками, полейте апельсиновым соком и хорошенько размешайте.

На блюде красиво разложите листочки салата, а в виде бордюра разместите трубочки ветчины и разрезанные на четвертушки помидоры. В центре горкой положите смесь огурцов, яблок и помидоров, залейте майонезом. Украсьте листочками сельдерея.

«Анна»

Ингредиенты

300 г отварного филе цыпленка, 200 г вареных белых грибов, 100 г маринованных огурчиков, 150 г корневого сельдерея, 1/2 банки майонеза, 20 г размолотых грецких орехов, соль, несколько листочков мяты для украшения.

Способ приготовления Филе цыпленка, огурцы и сельдерей нарежьте тонкой соломкой, а грибы – ломтиками. Добавьте грецкие орехи, посолите по вкусу, заправьте майонезом и тщательно перемешайте. Подавайте, украсив листочками мяты.

«Арамис»

Ингредиенты

300 г отварного картофеля, 200 г маринованных шампиньонов, 150 г маринованных огурчиков, 100 г консервированного зеленого горошка, майонез, зелень для украшения.

Способ приготовления Картофель и огурцы мелко нарежьте, шампиньоны порежьте тонкими ломтиками. Перемешайте, добавьте зеленый горошек, заправьте майонезом. Красиво разложите салат в небольшие салатницы и сверху посыпьте рубленой зеленью.

«Оливье»

Ингредиенты

300 г отварного картофеля, по 200 г белого куриного мяса, отварной свинины, телячьего языка и копченой ветчины, 200 г маринованных шампиньонов, 100 г маринованных огурчиков, 2 яйца, соль.

Для соуса «Провансаль»: 4 сырых яичных желтка, 2 ч. л. сахарной пудры, 100 г рафинированного растительного масла, 2 ч. л. мелкой соли, сок 1/2 лимона.

Способ приготовления

Картофель, яйца и различные сорта мяса порубите мелкими кубиками. Огурцы нарежьте соломкой, а шампиньоны – ломтиками. Перемешайте и посолите по вкусу. Приготовьте соус «Провансаль». Для этого желтки охладите и разотрите с солью и сахарной пудрой. Можно использовать миксер.

Вылейте смесь в посуду с высокими стенками, добавьте лимонный сок и взбивайте на средней скорости, вливая растительное масло очень тонкой струйкой. Поставьте посуду на лед и взбивайте на высокой скорости 1–2 минуты. Этим соусом заправьте салат. Вот теперь вы можете похвастаться, что приготовили настоящий салат «Оливье».

Этот салат, несмотря на свое французское название, является все же типично русским. Он был изобретен одним французом, который после окончания войны 1812 года остался в России и впоследствии прославился как лучший шеф-повар в Москве. Следуя нашим рекомендациям, вы избежите многих распространенных ошибок и насладитесь вкусом настоящего салата «Оливье». А если вы все-таки хотите экзотики, то просто скажите своим гостям, что этот рецепт передается в вашей семье из поколения в поколение от прапрабабушки, которая была дочерью того самого Франсуа Оливье.

Ни в коем случае не используйте для «Оливье» колбасу или сосиски, не кладите в него зеленый горошек и вареную морковь, а то у вас получится совсем другой салат, правда, не менее вкусный.

«Жизель»

Ингредиенты

200 г вареного молодого картофеля, 2 пучка мелкого редиса, 2 яйца по 1 пучку шпината, кресс-салата и обычного листового салата, 1/2 банки майонеза, соль.

Способ приготовления

Картофель порежьте кубиками, яйца мелко порубите. Зелень нарежьте ножницами. Каждую редиску разрежьте пополам, а половинки порежьте пластинками. Подготовленные овощи перемешайте, посолите и заправьте майонезом.

Если среди ваших гостей есть молодые девушки, предложите им этот салат, его можно есть в любых количествах, не опасаясь последствий для фигуры. Более того, его даже можно назвать диетическим!

«Вольтер»

Ингредиенты

1/3 кочана белокочанной капусты, 1 морковь, 2 свежих огурца, 1 зеленое яблоко, 1 корень сельдерея, 2 сладких болгарских перца, 1/2 стакана чернослива, по 30 г клюквы и брусники, 1/2 апельсина, сок 1/2 лимона, соль, 4 ст. л. оливкового масла.

Способ приготовления

Капусту нашинкуйте и перетрите с солью, морковь и сельдерей натрите на крупной терке. У яблока удалите сердцевину и, не очищая от шкурки, нарежьте его дольками, сбрызните лимонным соком. Перцы разрежьте вдоль пополам, выньте семена и порежьте полукольцами. Чернослив замочите в теплой воде, выньте косточки, мякоть разрежьте на полосочки. Апельсин руками разделите на небольшие кусочки (но не режьте ножом). Аккуратно, чтобы не помять, соедините все ингредиенты. Оливковое масло перемешайте с остатками лимонного сока и добавьте в салат.

Это блюдо по праву называют «салатом здоровья и долголетия», ведь оно – настоящая кладовая витаминов. Попробовав его, вы поймете, что «полезное» совсем не означает «невкусное».

«Летняя сказка»

Ингредиенты

300 г помидоров, 200 г огурцов, 150 г зеленого горошка, по 100 г брокколи и цветной капусты, 2 сладких болгарских перца, по 1 пучку листового салата и шпината, 100 г красной смородины, 1 банка майонеза, соль, перец.

Способ приготовления По отдельности отварите капусту и половину всего горошка, остудите и разделите капусту на соцветия. Перцы очистите от семян и нарежьте тонкими полосками. Листья салата и шпината тонко постригите ножницами. Помидоры и огурцы порежьте ломтиками, ягоды красной смородины снимите с плодоножек (оставьте несколько веточек для украшения). Капусту, свежий и отварной горошек, сладкий перец, огурцы и 2/3 помидоров смешайте, залейте майонезом, к которому заранее добавьте соль и перец. Выложите в салатник и украсьте дольками помидоров и веточками красной смородины.

«Русская зима»

Ингредиенты

400 г вареного мяса, птицы или колбасы, 4 вареных картофелины, 3 маринованных огурца, 100 г зеленого горошка, 1 вареная морковь, 3 яйца, 1 банка майонеза, соль, зелень.

Способ приготовления Все компоненты салата порубите как можно мельче, посолите, добавьте майонез и тщательно перемешайте. Выложите в салатницу и украсьте рубленой зеленью.

«Американка»

Ингредиенты

300 г мяса индейки, 3 вареных картофелины, 3 яйца, 3 помидора, 3 свежих кисло-сладких яблока, 100 г листового салата, 1/2 пучка редиски, 100 г винограда, 1 банка майонеза, соль, белый перец, 2 ст. л. сливочного масла, 3 ч. л. жареных кунжутных семечек.

Способ приготовления Мясо индейки обжарьте на сливочном масле, остудите и нарежьте ломтиками. Картофель и яйца порубите не очень мелко, яблоки и редис порежьте соломкой, салат руками разорвите на кусочки. Виноград разрежьте пополам, удалите косточки. Подготовленные продукты посолите и перемешайте с майонезом. Положите в салатник аккуратной горкой и посыпьте крупно помолотым белым перцем и кунжутными семечками.

«Фламандия»

Ингредиенты

300 г куриного мяса, 200 г сыра (грюйер или маасдам, потому что он достаточно острый, плотный и хорошо режется ножом), 1 пучок листового салата, 3 яйца, 100 г зеленого горошка, 1 маленькая упаковка крабовых палочек, 3 ст. л. сладкой консервированной кукурузы, 1 стебель лука-порея, 1/2 банки майонеза, соль.

Способ приготовления

Куриное мясо и сыр порежьте соломкой, яйца и крабовые палочки порубите. Порей нарежьте колечками. Перемешайте эти компоненты с кукурузой и зеленым горошком, посолите и заправьте майонезом. Дно салатницы выстелите листьями салата и выложите на них готовый салат.

Обычно к салатам принято подавать сухие вина, но рискните нарушить эту традицию, подайте к «Фламандии» крепленое вино, которое так любят фламандцы, или настоящий португальский портвейн, и вы сами удивитесь этому сочетанию.

Стерлядь заливная «Царская»

Ингредиенты

1 стерлядка, 2 кг мелкой речной рыбы, 4–5 морковок, 3 луковицы, 2 яйца, горсть изюма, корень петрушки, черный перец горошком, лавровый лист, соль, желатин, 1 ст. л. сахара, зелень петрушки.

Способ приготовления

Стерлядь выпотрошите, удалите жабры, вымойте и положите в широкую плоскую кастрюлю. Мелкую рыбку выпотрошите, помойте и вместе с чешуей положите в ту же кастрюлю. Добавьте лук, морковь, корень петрушки и перец. Залейте холодной водой, доведите до кипения и снимите образовавшуюся накипь. Убавьте огонь и пусть все варится на маленьком огне (кастрюлю крышкой не накрывайте).

Рыбу варите не менее двух часов, а во время варки еще 2–3 раза подливайте по 1/2 чашки холодной воды и снимайте пену, которая будет всплывать на поверхность. За 1/2 часа до конца варки добавьте в кастрюлю горсть изюма. Снимите кастрюлю с огня и дайте остыть.

Выложите стерлядь на блюдо с высокими бортиками, бульон процедите, растворите в нем желатин и посолите (однако солите только уже готовый бульон). Когда бульон начнет застывать, вылейте 1/3 всего бульона на стерлядь и поставьте ее на холод минут на 30–40.

Потом на застывшей поверхности красиво разложите кружочки крутых яиц, листочки петрушки и кружочки вареной моркови, которые можно оформить в виде цветочков. Слегка придавите их рукой, чтобы они не всплывали, когда вы выльете оставшийся бульон. Действуйте аккуратно, выливайте бульон тонкой струйкой, подставив под нее шумовку. Эти меры предосторожности нужны для того, чтобы не нарушить симметрию украшений. Поставьте заливное на холод до окончательного застывания и вынимайте из холодильника только непосредственно перед подачей к столу.

Сазан «А-ля Виндзор»

Ингредиенты

1 крупный сазан, 4 моркови, корень сельдерея, корень петрушки, 3 луковицы, 1 маленькая свекла, 1 стакан белого вермута, соль, сахар, мускатный орех, черный перец горошком, лавровый лист, 2 стакана красного вина, зелень петрушки, желатин.

Способ приготовления Очищенную рыбу нарежьте кусочками и положите в широкую плоскую кастрюлю. Залейте холодной водой, на сильном огне доведите до кипения, снимите накипь и убавьте огонь. Добавьте в кастрюлю морковь, сельдерей, лук и петрушку. Свеклу почистите, порежьте ломтиками и тоже положите в кастрюлю. Через полчаса прибавьте 1 стакан вермута, 1 ст. л. сахара, перец и мускатный орех и продолжайте варить на медленном огне без крышки еще 2 часа. Если в этом будет необходимость, снимайте накипь. Затем влейте в кастрюлю красное вино и на несколько минут положите лавровый лист. Снимите кастрюлю с огня и немного остудите. После этого выньте кусочки сазана и разложите их на блюде, а бульон процедите, добавьте в него желатин, посолите и дайте ему слегка застыть. Украсьте кусочки рыбы дольками моркови и листочками петрушки и залейте бульоном. Поставьте для застывания в холодное место.

Карп в черном соусе «Отелло»

Ингредиенты

1 кг карпов, 200 г различных ароматических кореньев, (морковь, петрушка, сельдерей), 100 г лука, 60 г сливочного масла, 40 г молотых сухариков из бородинского хлеба, 250 г темного пива, 30 г изюма, 30 г миндаля, 1 ст. л. желе из красной смородины, 1 ч. л. сахара, соль, перец горошком, лавровый лист, тимьян, лимонная цедра, желатин, 4 ст. л. пищевого уксуса (но не эссенции).

Способ приготовления

Рыбу выпотрошите, оботрите уксусом, порежьте кусочками и натрите солью.

Порежьте коренья и лук и обжарьте их на сливочном масле. Добавьте тертый хлеб и специи, залейте пивом и уксусом, в котором вы обтирали рыбу. Соус упаривайте на маленьком огне в течение 15 минут, затем положите в него нарезанную рыбу и варите еще 15–20 минут.

Готовую рыбу выньте из соуса, разложите на блюде, а соус процедите и положите в него тертый миндаль, изюм, лимонную цедру и желе. Проварите еще 5–10 минут, остудите и добавьте желатин. Когда соус начнет застывать, залейте им карпа и оставьте в холодильнике на ночь.

«Космополит»

Ингредиенты

300 г стручковой фасоли, 400 г жаркого, 300 г мясистых помидоров, 3 луковицы, 2 яйца, соль, 2 кусочка сахара, острый соус «Табаско», 50 г сливочного масла, 100 г сливок, желток 1 яйца.

Способ приготовления

Фасоль порежьте кусочками, отварите, добавив сахар, и обжарьте на сливочном масле. Лук порежьте полукольцами и тоже обжарьте на сливочном масле до прозрачности. Жаркое нарежьте полосками, помидоры очистите от шкурки и порежьте ломтиками. Яйца мелко порубите. Сливки смешайте с желтком, вылейте в кастрюльку, доведите до кипения и на маленьком огне уваривайте до загустения, добавив 8–10 капель «Табаско» (будьте осторожны, соус чрезвычайно жгучий). Подготовленные продукты перемешайте, сложите в салатник и залейте получившимся соусом.

Этот рецепт встречается в португальской, турецкой, бразильской и азербайджанской кухне, и поэтому называется он красноречиво и явно – «Космополит». Кто знает, может, отведав его, вы свободно заговорите на иностранном языке?..

Овощное заливное «Мечта вегетарианца»

Ингредиенты

3 кабачка, 2 луковицы, по 3 сладких болгарских перца красного и желтого цвета, 200 г цветной капусты, 200 г капусты-брокколи, 200 г стручковой фасоли, 300 г мясистых помидоров, 150 г зеленого горошка, соль, 2 бульонных кубика, 4 ст. л. желатина.

Способ приготовления

Кабачки нарежьте наискосок ломтиками, цветную капусту и брокколи разделите на соцветия, стручки фасоли очистите от прожилок. Сварите овощи в подсоленной воде, выньте на дуршлаг и дайте воде стечь. Помидоры очистите от шкурки и порежьте кружочками, лук нарежьте полукольцами и сполосните под струей воды. Желатин замочите на 15 минут. В воде, в которой вы варили овощи, растворите бульонные кубики и желатин. Когда бульон начнет застывать, в прямоугольную форму слоями выкладывайте овощи, заливая каждый слой желе. Старайтесь чередовать овощи по цветам, тогда готовое заливное будет смотреться более декоративно. Когда желе окончательно застынет, выньте его из формы и разрежьте на толстые ломти.

Вы можете выложить на большое блюдо заливной рулет, а по бокам обложить его «Мечтой вегетарианца».

«Наполеон»

Ингредиенты

1 потрошеная утка, 2 луковицы, 1/2 бутылки белого вина, по 1 пучку петрушки, укропа, листового сельдерея и базилика, по 1 корешку моркови, петрушки и сельдерея, 1 лавровый лист, 1 гвоздичка, 1 зубчик чеснока, 50 г оливкового масла, 2 ст. л. желатина, соль, белый перец.

Способ приготовления

Утку промойте, обсушите и срежьте мясо с грудки и окорочков. Все остальное порубите, залейте водой и варите на слабом огне 1 час, затем добавьте 200 г вина, соль, специи, лук и по полпучка крупно нарезанной зелени. Варите еще 1 час. Пока варится бульон, на оливковом масле со всех сторон обжарьте утиные грудки и окорочка до образования золотистой корочки, накройте крышкой и тушите до готовности.

Подготовьте коренья: почистите, нарежьте тонкой соломкой и бланшируйте в кипящей воде 10 минут. Желатин залейте холодной водой и дайте ему набухнуть. Выньте утку из бульона, остудите, отделите мясо от костей и нарежьте на кусочки. В процеженный бульон вылейте остаток вина и набухший желатин. Налейте в прямоугольную форму 1/5 часть всего бульона и дайте ему застыть.

Выложите слоями куски тушеной утки и ароматические коренья, залейте бульоном, положите листочки зелени и тоже дайте застыть. Последним слоем положите кусочки вареной утки и очень много зелени – так, чтобы она покрывала все пространство между мясом. Залейте в форму оставшийся бульон и поставьте ее на всю ночь в холодильник. Перед подачей опустите форму на минуту в горячую воду, это позволит без труда вынуть заливное. Опрокиньте его на блюдо, тогда слой зелени окажется внизу. Нарежьте заливное на ломти, опуская нож в горячую воду, и подавайте, посыпав белым перцем.

Заливная телятина «Цезарь»

Ингредиенты

2 кг телячьей вырезки, 3–4 морковки, 3 яйца, 100 г ароматических кореньев, соль, перец, 1/2 стручка острого перца, по 1 сладкому болгарскому перцу красного, зеленого и желтого цвета, 1/2 бутылки красного сухого вина, 100 г белого вермута, 3 ст. л. желатина, 3 стебля лука-порея, зелень петрушки и базилика.

Способ приготовления В кастрюле с широким дном вскипятите воду, добавьте лук, коренья, острый перец и нарезанную кружочками морковь. В кипящую воду положите вырезку целым куском, влейте вермут и варите до готовности. За это время подготовьте остальные компоненты: болгарский перец очистите от семян и нарежьте тонкими кольцами, а порей – соломкой, петрушку и базилик разделите на веточки. Желатин замочите в холодной воде. За 5 минут до окончания варки влейте в бульон красное вино. Снимите с огня, выньте мясо и, процедив бульон, растворите в нем желатин. В продолговатые формочки налейте немного бульона и дайте ему застыть. Нарежьте мясо на красивые ломтики и разложите по формам. Туда же положите лук-порей, ломтики яиц и разноцветные колечки сладкого перца, залейте оставшимся бульоном и оставьте застывать. Перед подачей украсьте заливное листочками петрушки и базилика.

Рулет заливной «Киевский»

Ингредиенты

500 г говядины, 500 г свинины, 2 луковицы, 5 сырых яиц, зеленый лук, 2 морковки, 200 г белых грибов, 1/4 стакана молока, соль, черный перец горошком, 3 ст. л. желатина, 3 ст. л. сливочного масла.

Способ приготовления Мясо и репчатый лук пропустите через мясорубку, добавьте 1 сырое яйцо, посолите, хорошенько размешайте и ровным слоем разложите на мокрой марле. Остальные яйца взбейте с солью и молоком, на сливочном масле поджарьте омлет и положите его на мясной фарш. На омлете разложите ломтики белых грибов, кружочки вареной моркови и перышки зеленого лука. Аккуратно сверните рулет, свяжите его ниткой и отваривайте до готовности. Затем выньте, охладите и снимите марлю. Из оставшегося бульона приготовьте желе и залейте им рулет. Оставьте заливной рулет на холоде.

Поросенок с каштанами «Серенада»

Ингредиенты

1 средней величины поросенок, 500 г каштанов, 100 г сливочного масла, 50 г вина «Алиготе», соль, перец, веточки петрушки, маринованные мелкие яблочки, виноград, консервированные или свежие груши.

Способ приготовления

Каштаны надрежьте с острого конца и запекайте в духовке до тех пор, пока скорлупа не потрескается. Очистите их от скорлупы, мелко порубите, обжарьте на сливочном масле и оставьте тушить на маленьком огне, залив их вином.

Тем временем поросенка осторожно, чтобы не повредить кожу, поскоблите ножом, вымойте добела и обсушите полотенцем. Изнутри натрите тушку солью и перцем, нафаршируйте тушеными каштанами и зашейте разрез прочной ниткой. Снаружи обмажьте поросенка сливочным маслом, но не солите. Смажьте противень маслом, положите на него крест-накрест деревянные палочки и уложите на них поросенка, подогнув ему ножки так, чтобы они не касались противня. Ушки тоже привяжите ниткой, а то они обгорят во время жарки. Жарьте поросенка около часа, каждые 10 минут поливая его стекающим соком. За 5 минут до окончания положите на противень фрукты и мелкую ровную картошку. Если поросенок еще недостаточно подрумянился, ненадолго прибавьте огонь, но в этом случае не отходите от духовки ни на минуту, чтобы ненароком не пережарить поросенка.

Когда все будет готово, выньте поросенка, уберите все нитки, нарежьте порционными кусками и сложите их на подогретое блюдо как целого поросенка. Вокруг разложите запеченные фрукты и картошку, украсьте все веточками зелени и виноградом. Жареный поросенок будет еще вкуснее, если вы подадите его с английским яблочным соусом или с кислым соусом из крыжовника.

«Фиалки Монмартра»

Ингредиенты

1–3 цыпленка или молодых курицы, 4 крутых яйца, 2 морковки, 1 лимон, 3 ст. л. желатина, соль, черный перец, зелень петрушки, кресс-салата, листочки мяты для украшения.

Способ приготовления

Цыплят промойте, нарежьте кусочками и отварите до мягкости, добавив соль, чуть-чуть лимонной цедры и сок 1/3 лимона. Затем выньте цыплят, остудите и освободите от косточек, а бульон процедите и заправьте перцем и предварительно замоченным желатином. Часть бульона распределите по формочкам, положите по дольке крутого яйца и лимона, дайте застыть. Потом выложите кусочки цыпленка, залейте оставшимся бульоном и поставьте на холод для окончательного застывания. Перед подачей к столу дно формочек на минуту опустите в горячую воду, вытряхните желе на тарелочки и украсьте листочками мяты, кресс-салата и петрушки.

Подавайте к «Фиалкам» розовые или белые сухие вина.

Запеченная индейка «Версаль»

Ингредиенты

1 крупная индейка, 200 г очищенных грецких орехов, 100 г шампиньонов, 100 г каштанов, 50 г изюма, 50 г белого муската, 100 г кислых яблок, 50 г консервированной кукурузы, соль, перец, 3 стебля лука-порея, 1 ананас, 1 небольшая банка консервированной черешни, 2 банана, зелень петрушки и базилика, 100 г сливочного масла, 1 пакет кокосовой стружки.

Способ приготовления

Индейку помойте, обсушите и натрите снаружи и изнутри смесью соли и перца. Каштаны обжарьте на раскаленной сковороде, очистите от скорлупы и измельчите. Шампиньоны и грецкие орехи мелко порубите, яблоки очистите от кожуры и нарежьте ломтиками. Смешайте подготовленные компоненты, добавьте изюм, кукурузу и вино. Этим фаршем плотно набейте тушку индейки и зашейте ее крепкой ниткой.

Смажьте противень сливочным маслом и уложите на него индейку спинкой вниз. На сильном огне жарьте ее в течение 10–15 минут, пока кожица не подрумянится, а затем убавьте огонь и продолжайте дожаривать на слабом огне, поливая каждые 10 минут образующимся соком. Очистите ананас и нарежьте его кружочками, а банан порежьте вдоль ломтиками. Обваляйте фрукты в кокосовой крошке и обжарьте на сливочном масле. Выньте готовую индейку из духовки, удалив нитки, которыми она была зашита, и положите на подогретое блюдо. Украсьте ее ломтиками поджаренных фруктов, стеблями лука-порея и листочками петрушки и базилика.

Если вам повезло и вы достали дичь, приготовьте это блюдо, которое поразит всех своим необычным вкусом.

«Царская охота»

Ингредиенты

2 кг мяса оленя или кабана, 100 г свиного сала, 100 г моркови, 2 корня петрушки, 2 корня сельдерея, 3 луковицы, 50 г ягод можжевельника, пряная зелень, 1 лимон, 300 г красного вина, 100 вишневого сока, 2–3 стакана столового уксуса, соль, черный перец горошком, 3 гвоздички, лавровый лист, 50 г деревенской сметаны, 5 ст. л. тертого сыра, 1 ст. л. горчицы, по 300 г кислых ягод (красная смородина, клюква, брусника), 1 ч. л. крахмала.

Способ приготовления

Лук, морковь, петрушку и сельдерей мелко нарубите, положите в уксус. Туда же добавьте 1/2 лимона, соль, перец, гвоздику, лавровый лист и ягоды можжевельника. Прокипятив 5 минут, остудите маринад и маринуйте в нем мясо в течение 3 суток. После этого выньте мясо и нашпигуйте его кусочками свиного сала.

Дно кастрюли или жаровни с толстыми стенками выложите тонкими ломтиками сала. На сало положите мясо и обмажьте его смесью сыра, сметаны и горчицы. Влейте 100 г красного вина, плотно накройте жаровню крышкой и тушите мясо до готовности, периодически поливая его смесью вина и вишневого сока. Когда мясо будет готово, нарежьте его на порционные куски и подавайте следующим образом.

Сок, в котором готовилось жаркое, процедите, загустите ложечкой крахмала и слейте в соусник на высокой ножке. Поставьте соусник на блюдо, вокруг него разложите жаркое, а вокруг жаркого на листочках зелени красиво выложите различные кислые ягоды.

Подавая дичь, можете рассказать своим гостям, как долго вам пришлось выслеживать этого оленя, как гончие постоянно сбивались со следа и вы вернулись в свою усадьбу совершенно обессиленной. Скажите, что в своей прошлой жизни вы были Артемидой.

Азербайджанский свадебный плов «Звезда Востока»

Ингредиенты

1 кг говяжьей вырезки, 800 г свиной вырезки, 500 г говяжьей печени, 600 г репчатого лука, 300 г топленого масла, 1 кг длиннозернистого риса, по 300 г изюма, кураги и чернослива, соль, 3 ч. л. сухой пряной смеси, 2 ст. л. саракек (порошка шафрана), зелень петрушки, укропа и базилика для украшения.

Способ приготовления

Переберите рис, тщательно промойте его в нескольких водах. Залейте рис холодной водой так, чтобы он был покрыт на 2 пальца, посолите, доведите до кипения и дайте ему покипеть на большом огне 15–20 минут. После этого убавьте огонь, накройте кастрюлю крышкой и оставьте рис на очень маленьком огне на 40 минут.

Тем временем порежьте мясо на куски средней величины, по отдельности обжарьте на топленом масле и оставьте тушить до готовности. Лук нарежьте полукольцами и тоже обжарьте на топленом масле. Курагу, изюм и чернослив вымойте в теплой воде, чернослив и курагу оставьте набухать на 1 час, а изюм отложите.

За это время рис уже сварился. Перемешайте рис, но только деревянной, а не металлической ложкой, и оставьте кастрюлю открытой, чтобы вышел лишний пар и рис остался сухим и рассыпчатым.

В тушеное мясо добавьте жареный лук и сухие специи, перемешайте. Растопите 50–80 г масла и обжарьте на нем изюм, чернослив и курагу. В отдельной посуде растопите еще 80 г масла и растворите в нем порошок шафрана.

Перед подачей выложите рис на большое плоское блюдо и полейте его масляно-шафрановой смесью. Сверху разложите мясо и лук, а вокруг положите фрукты. Посыпьте плов рубленой зеленью.

К этому праздничному плову просто идеально подходит красное азербайджанское вино («Алабашлы», «Кюр-Дамир»), но если вы не найдете этих вин, не расстраивайтесь и смело подавайте грузинские красные вина.

Жаркое «Александр»

Ингредиенты

2 кг телячьей вырезки без жил и пленок, 300 г сухого красного вина, 200 г мягкого сыра, 1/2 лимона, соль, перец, 200 г порезанного кольцами лука, 2 гвоздички, 3 ч. л. горчицы, 100 г сливок, ароматические коренья, кресс-салат, 50 г топленого масла.

Способ приготовления

Из вина, лимонного сока, лука, перца, гвоздики и ароматических кореньев приготовьте маринад и выдержите в нем мясо не менее 20 часов. В жаровне на топленом масле обжарьте мясо до образования румяной корочки. Из сыра, сливок, горчицы и мелко нарубленного кресс-салата приготовьте однородную массу и этой массой густо намажьте жаркое. Маринад процедите и добавьте его в жаровню. Закройте жаровню крышкой и тушите мясо 2 часа, периодически поливая его соком.

Перед подачей порежьте жаркое острым ножом на порционные куски, выложите на подогретое блюдо и посыпьте мелко нарезанной зеленью. Соус, в котором тушилось мясо, слейте из жаровни, добавьте яйцо (для загустения) и мелко нарезанное яблоко. Подавайте отдельно в соуснике. В качестве гарнира к жаркому прекрасно подходит отварной молодой картофель.

К этому жаркому лучше всего подать портвейн или красные крепленые вина.

Это классическое французское жаркое под маринадом. Легенда гласит, что этот рецепт был разработан самим Александром Дюма, поэтому и название он получил от имени знаменитого писателя. Попробуйте, может быть, отведав это блюдо, вы станете такими же умными и талантливыми, как Дюма?..

«Амадеус»

Ингредиенты

1 кг свиной вырезки, очищенной от пленок и жил, 300 г репчатого лука, 3 зеленых яблока, 1 стручок сладкого перца, 1 стакан вермута, 200 г чернослива, соль, черный молотый перец, тмин, 1/2 лимона, 500 г стручковой фасоли, 200 г мелкого картофеля, 300 г помидоров, оливковое масло, 100 г сметаны или майонеза.

Способ приготовления

Свинину нарежьте на толстые ломти поперек волокон, отбейте и поперчите с двух сторон. Лук порежьте полукольцами, яблоки – ломтиками, а перец – соломкой.

В миске приготовьте маринад из вермута, соли, перца, тмина и 1/4 лимона (вместе с корочкой) и держите отбивные в этом маринаде не менее 3 часов. Чернослив замочите в холодной воде. Стручки фасоли отварите в чуть подсоленной воде с добавлением сахара. Противень смажьте оливковым маслом, разложите на нем отбивные так, чтобы между ними оставалось некоторое пространство. Смажьте мясо сметаной, посолите и положите на каждую отбивную кольца лука и перца. Запекайте в духовке около 30 минут, затем положите на противень на свободные места кружочки помидоров, ломтики яблок и картофель, залейте все тем же маринадом, в котором вымачивалось мясо, положите чернослив и запекайте все это в духовке на маленьком огне до появления румяной корочки.

Подавайте на большом блюде, положив в середину отбивные, а по краям выложив тушеные овощи и стручковую фасоль.

Ваше блюдо по достоинству оценят любители свинины. Этот рецепт крайне популярен в немецкой кухне, особенно в Зальцбурге. Включите музыку Моцарта и подавайте к столу восхитительные отбивные!

К этому блюду очень подходят кисло-сладкий соус и тот напиток, который обычно не подают на торжественных застольях. Но вы можете рискнуть нарушить этикет и предложить своим гостям по бутылочке темного холодного пива. Сочетание холодного пива и сочных горячих отбивных настолько эффектно, что ваши друзья даже не подумают упрекнуть вас за нарушение застольного этикета.

Если же вы не хотите ни в чем отступать от правил, мы советуем вам приготовить блюдо, к которому подходят и традиционные сухие красные вина, и более экзотические напитки, например мексиканская текила или саке. Попробуйте угостить своих друзей

свиными рулетиками по-японски.

«Мадам Баттерфляй»

Ингредиенты

2 кг свиной вырезки (с самой толстой части окорока), 300 г репчатого лука, 2 зубчика чеснока, 300 г моркови, сок 1/4 лимона, 2 стебля лука-порея, 2 маленьких баклажана, 1 пучок базилика, 200 г индонезийского дикого риса, молотый кориандр и белый перец, 300 г помидоров, 1 гранат, 50 г японского соевого соуса.

Способ приготовления

Нарежьте вырезку поперек волокон на продолговатые ломти, отбейте их и сбрызните соевым соусом. Рис отварите до полуготовности. Лук мелко нарежьте, морковь и баклажаны порубите соломкой. Мелко порежьте зелень и чеснок. Смешайте подготовленные компоненты с рисом, добавьте соевый соус. На каждый ломтик вырезки кладите начинку из риса с овощами, сворачивайте все рулетиком и перевязывайте ниткой. Обжарьте эти рулетики на растительном масле и сложите в кастрюлю.

Добавьте лимонный сок и нарезанные кружочками помидоры, влейте холодной воды столько, чтобы рулетики были полностью покрыты, доведите до кипения, накройте крышкой и тушите 20 минут.

Выньте рулетики, снимите нитки и уложите рулеты на подогретое блюдо. Посыпьте зеленью, зернами граната и нарезанным кольцами пореем. Соус, в котором тушились рулетики, слейте в соусник.

Если вы планируете провести не слишком официальный ужин в кругу близких друзей, уберите со стола вилки и предложите всем китайские палочки, и этот вечер вы всегда будете вспоминать как один из самых веселых в вашей жизни.

Ну а если вы являетесь приверженцем по-британски сдержанных банкетов, рекомендуем вам выбрать какой-либо из следующих рецептов.

«Королева Виктория»

Ингредиенты

1 большой бараний окорок, 200 г лука, 3 зубчика чеснока, 300 г темного пива, соль, перец, лавровый лист, 50 г столового уксуса, 200 г копченого шпика, 200 г сыра, зелень кинзы, укропа и сельдерея, 100 г грецких орехов, оливковое масло.

Способ приготовления

Окорок вымойте и аккуратно выньте все косточки. Из пива, уксуса, перца и лаврового листа сварите маринад и залейте им окорок на 30 часов. Затем сполосните мясо в холодной воде и нашпигуйте его копченым шпиком. Из сыра, мелко нарубленных грецких орехов и зелени приготовьте фарш и наполните им окорок. Натрите мясо чесноком и уложите на противень, смазанный оливковым маслом. Жарьте на небольшом огне не менее 2 часов, постоянно поливая мясо соком, который образуется при жарке.

В качестве гарнира к этому блюду мы рекомендуем белую фасоль, стручковую фасоль, свежие огурчики и маринованные грибы. Красиво выложите это ассорти вокруг окорока и украсьте все листочками зелени.

Баранья корейка в фольге

Ингредиенты

2 кг нежирной корейки, 3 луковицы, 2 зубчика чеснока, 4 стебля лука-порея, 1/2 пакета молока, соль, перец, соус «Табаско», зелень петрушки.

Способ приготовления

Вымойте корейку и замочите ее на 30 часов в молоке. Затем нашпигуйте ее тонкими полосками чеснока, зачистите ребрышки, чтобы мясо на них не подгорело при жарке, обсыпьте мелко нарезанными луком и морковью и сбрызните соусом «Табаско». Заверните подготовленное мясо в фольгу и запекайте 2 часа на среднем жару.

Подавайте, украсив зеленью петрушки и кольцами лука-порея. К этому жаркому просто идеально подходит сметанный или кислый яблочный соус.

Ростбиф «По-английски»

Ингредиенты

2 кг мяса от филейной части, 500 г вишен, 200 г красного вина, 2–3 луковицы, соль, перец, 50 г сливочного масла, 2 яйца, 1/2 стакана молока, 1 стакан муки, зелень.

Способ приготовления

Вымойте ростбиф, высушите его салфеткой и проделайте ножом множество отверстий на глубину 3–4 см. Вишни очистите от косточек и нашпигуйте ими ростбиф. Мясо посолите, поперчите, облейте вином и дайте ему постоять в этом вине в течение 2 часов. Из яиц, молока и муки приготовьте жидкое тесто и обмакните в него мясо. Разогрейте духовку, положите мясо на смазанный маслом противень и обжарьте на сильном огне, затем огонь убавьте и тушите до готовности на маленьком огне, постоянно поливая мясо вином. Выложите готовый ростбиф на подогретое блюдо и обсыпьте его резаной зеленью. Лук мелко порубите и обжарьте на сливочном масле, затем добавьте красное вино и сок, образовавшийся при жарке ростбифа. При необходимости загустите соус поджаренной мукой. Соус подавайте отдельно.

Существует и еще один вариант приготовления ростбифа: подготовив мясо и обмакнув его в тесто, жарьте его не на противне, а на решетке, а противень поставьте вниз, чтобы не терять сок, образующийся при жарке. Такой способ особенно хорош тогда, когда ваша духовка оснащена грилем.

Следующий рецепт также годится для духовки-гриля, но вы можете приготовить его и в обычной духовке, просто тогда вам потребуется немного больше времени.

Курица «А-ля Фарлон»

Ингредиенты

1 большая курица, 1/2 стакана сметаны, соль, перец, 200 г молока, 50 г сливочного масла, зелень петрушки и кресс-салата для украшения.

Способ приготовления

Вымытую курицу натрите снаружи и изнутри солью и перцем. В майонезную банку налейте молоко и положите кусочек сливочного масла. Курицу посадите на банку, прикрепите ей крылышки к тушке, чтобы они не обгорели во время жарки, смажьте тушку сметаной и поставьте в духовку на сильный жар на 15 минут. Затем убавьте огонь и продолжайте тушить курицу на маленьком огне, постоянно обмазывая ее сметаной. За 20–25 минут до готовности положите на противень мелкую очищенную картошку и смажьте маслом, чтобы она подрумянилась. Вынув готовую курицу, полейте ее маслом и выложите на блюдо. Подавайте, обсыпав нарезанной зеленью и обложив печеным картофелем.

А таким способом готовят курицу в Греции. Это очень необычный рецепт, которым вы можете удивить своих гостей.

Осетрина под белым соусом «Царь Гвидон»

Ингредиенты

1 кг осетрины (лучше всего брать середину, чтобы не было близко ни к голове, ни к хвосту), 500 г картофеля, 200 г моркови, 300 г лука, соль, перец, 3 яйца, панировочные сухари, 100 г сметаны, 2 ст. л. муки, зелень укропа и петрушки, 4 ст. л. тертого сыра.

Способ приготовления

Осетрину нарежьте на порционные куски, посолите, поперчите, обмакните во взбитые яйца и обваляйте в панировочных сухарях. Обжарьте до образования золотистой корочки и сложите в глиняные горшочки, смазанные маслом. Картофель почистите и разрежьте вдоль на 4 части, морковь нарежьте соломкой, а лук – кольцами. Положите подготовленные овощи поверх осетрины, посыпьте их перцем. Сметану перемешайте с мукой и добавьте ее в горшочки. Плотно закройте горшочки крышками и поставьте в духовку на 30 минут.

Затем снимите крышки, посыпьте содержимое тертым сыром и поставьте опять в духовку на сильный жар на 3–5 минут, чтобы сыр расплавился. Посыпьте осетрину мелко нарезанной зеленью и подавайте ее к столу непосредственно в горшочках, обернув их льняными салфетками.

Таким же способом можно приготовить судака или горбушу, но тогда не нужен будет картофель, поскольку эти рыбы не такие жирные, как осетрина. В осетрину же надо обязательно класть картофель, так как он вбирает в себя лишний жир и вкус готового кушанья становится более гармоничным.

Мясо в горшочке «Илья Муромец»

Ингредиенты

2 кг свинины, 400 г лука, 2 яблока, 4 помидора, 4 картофелины, 100 г сыра, соль, перец, 1/2 стакана кваса.

Способ приготовления

Свинину нарежьте на куски, картофель и яблоки порежьте ломтиками, лук – кольцами. Сложите все компоненты слоями в горшочки, посолите, поперчите, добавьте по 3 ст. л. кваса, посыпьте тертым сыром и запекайте в духовке не менее 80 минут. Если сыр уже подрумянился, а мясо еще не готово, прикройте горшочки крышками.

Вы можете немного изменить способ приготовления , заменив квас пивом, но это будет уже не древнерусский, а более современный вариант блюда.

Курица с фруктами «Афина»

Ингредиенты

1 большая жирная курица, 300 г винограда, 100 г инжира, 300 г оливок, 200 г свежих или консервированных виноградных листьев, 100 г грецких орехов, 1 лимон, перец, соль, 3 ст. л. сметаны, 100 г мелкого лука-севка, 50 г сливочного масла.

Способ приготовления

Курицу вымойте и натрите солью и перцем. Виноград и оливки очистите от косточек, перемешайте с разрезанным на 4 части инжиром и толчеными грецкими орехами. Этой смесью начините тушку курицы и зашейте отверстие крепкой ниткой. Заверните курицу в виноградные листья (лучше, если получится в несколько слоев) и перевяжите все ниткой, чтобы листья не размотались и не спали во время приготовления. Уложите курицу в жаровню, смажьте ее сметаной и запекайте, не закрывая крышкой, 30–40 минут. Лук-севок ошпарьте кипятком, под струей холодной воды снимите с него шелуху, обваляйте в муке и обжарьте на сливочном масле до золотистого цвета. С готовой курицы снимите виноградные листья, уберите нитки и выложите ее на блюдо. Подавайте, украсив дольками лимона и обложив жареными луковичками и оливками.

К этому блюду, обладающему оригинальным запоминающимся вкусом, мы рекомендуем подать вермут, а при сервировке стола лучше всего поставить «Афину» на возвышение, окружив блюдо салатами, имеющими зеленый цвет. Следите, чтобы вокруг «Афины» всегда было больше зелени.

Отдавая должное кухне всего мира, не оставляйте без внимания исконно русские блюда, ведь склонность к русской кухне в нас заложена генетически. Издавна на Руси готовили пищу в русской печке, используя при этом глиняные горшки и чугунки всевозможных размеров. Мы предлагаем вашему вниманию порционные кушанья, приготавливаемые в глиняных горшочках.

Бутерброды «Пикник»

Ингредиенты

4 ломтика белого хлеба, зеленый лук, петрушка, 1 вареное яйцо, 2 ст. л. тертого плавленого сыра, чеснок, сливочное масло.

Способ приготовления Поджарьте ломтики хлеба с одной стороны. Смешайте мелко нарезанные лук, петрушку, яйцо, сыр, чеснок с размягченным маслом. Полученной массой намажьте поджаренную сторону ломтиков хлеба.

Салат «Ла-Манш»

Ингредиенты

300 г отварного картофеля, 300 г маринованных или отварных шампиньонов, зеленый лук, 2 вареных яйца, 100 г соленого творога, 200 г майонеза, соль, укроп.

Способ приготовления

Картофель и грибы мелко нарежьте, перемешайте с порубленными яйцами, луком, творогом, заправьте майонезом и украсьте салат веточками укропа.

Подавать его лучше всего в прозрачной салатнице, чтобы ваш салат был виден в разрезе. Иногда для красоты веточки укропа кладут на дно салатницы.

Салат «Нежное воспоминание»

Ингредиенты

250 г цветной капусты, 200 г огурцов, 200 г помидоров, 30 г зеленого лука, 100 г майонеза, соль.

Способ приготовления Отварите несколько соцветий цветной капусты, огурцы и помидоры мелко нарежьте. В салатницу уложите слоями цветную капусту, огурцы, помидоры и залейте их майонезом, сверху украсьте мелко нарезанными зеленым луком и яйцом.

Закуска молдавская

Ингредиенты

400 г сладкого перца, 1 луковица, 2 моркови, чеснок, соль, красный и черный перец, 2 ст. л. масла.

Способ приготовления Сладкий перец уложите на смазанный маслом противень и поместите в хорошо разогретую духовку. Выпекайте его, периодически переворачивая. Когда его кожица сморщится и станет коричневой, выньте противень из духовки. Очистите перец от кожицы и семян, нарежьте его. В разогретой сковороде обжарьте порубленный лук и натертую морковь, затем добавьте сладкий перец и тушите 15–20 минут. За 5 минут до конца приготовления посолите и поперчите. Приятного аппетита!

Тосты «Горящий мост»

4 ломтика хлеба, 4 ст. л. тертого сыра, 4 ст. л. майонеза, 1 помидор, несколько веточек укропа, чеснок, 1 ст. л. растительного масла, зеленый лук, перец, соль.

Способ приготовления Нарежьте помидор колечками, лук и чеснок измельчите. На ломтики хлеба намажьте майонез, положите колечки помидора, посыпьте луком, чесноком, перцем, солью, сыром и можете украсить тосты веточками укропа. Поместите их в духовку или в тостер, и через 2 минуты у вас готова прекрасная закуска! Главное – употребить ее горячей.

Овощные шарики

Ингредиенты

200 г сыра, 3 белка, 1 морковь, мелко нарезанная, петрушка, сельдерей, черный молотый перец, соль, 2 ст. л. картофельного пюре, 1 стакан растительного масла, 1 ст. л. муки.

Способ приготовления Сыр и морковь натрите на мелкой терке. Белки взбейте миксером, добавляя тертый сыр, морковь, картофельное пюре, соль, перец. Из полученной массы сформуйте маленькие шарики, обваляйте их в муке и жарьте в кипящем масле до золотистого цвета. Подавайте овощные шарики на широком плоском блюде, посыпав зеленью.

Фасолевое пюре

Ингредиенты

1 стакан белой фасоли, 50 г сливочного масла, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 1 ст. л. сметаны, зелень петрушки, укропа, соль.

Способ приготовления Замочите предварительно фасоль на несколько часов, затем отварите. Готовую фасоль разомните, добавив масло, поджаренный лук, толченый чеснок, сметану, соль. Украсьте пюре зеленью.

Баклажаны «Огненные цветы»

Ингредиенты

2 баклажана, 4 помидора, 1/2 луковицы, 4 зубчика чеснока, 1 морковь, молотый красный перец, соль.

Способ приготовления

Вымойте баклажаны и нарежьте их поперек кольцами толщиной 1 см, уложите на противень и запеките в духовке. Натрите на терке помидоры, морковь, лук и немного потушите их в сковороде с небольшим количеством воды, за 2 минуты до конца приготовления положите толченый чеснок, перец, соль. Выложите баклажаны на плоское блюдо, залейте полученным соусом.

Однако если ваш любимый человек откажется от этого блюда, вам тоже придется это сделать, чтобы не мучиться потом весь вечер от чесночного запаха. Что поделать, это ужин на двоих, и все кушанья нужно есть вместе!

Салат «Радуга»

Ингредиенты

3 картофелины, 2 моркови, 1 луковица, 1 свекла, 2 соленых огурца, 2 яйца, 2 ст. л. зеленого горошка, 1 стакан майонеза, соль.

Способ приготовления Отварите картофель, морковь, яйца, свеклу и почистите. Яйца, лук, огурцы мелко нарежьте, картофель, морковь и свеклу натрите на крупной терке. Все компоненты чуть-чуть посолите и разделите на две части. На дно высокой прозрачной салатницы положите слой картофеля, на него укладывайте слои лука, свеклы, соленых огурцов, яиц, зеленого горошка, затем повторите слои в том же порядке. Не забывайте каждый слой смазывать майонезом. Поставьте салат на пару часов в прохладное место, для того чтобы все его части хорошо пропитались майонезом, перемешивать их не надо.

Морковный салат «Рыжик»

Ингредиенты

3 моркови, 1/2 стакана грецких орехов, 2 ст. л. изюма, 1 ст. л. сахара, 3 ст. л. сметаны.

Способ приготовления Морковь натрите на терке, орехи измельчите, изюм предварительно промойте и замочите до набухания. Перемешайте все компоненты и заправьте сметаной с сахаром.

Грибные кораблики

Ингредиенты

3 яйца, 2 ст. л. мелких маринованных шампиньонов, 1 маленькая луковица, 1 ст. л. майонеза, 1 ст. л. растительного масла, соль.

Способ приготовления

Отварите яйца, разрежьте их на половинки и достаньте из них желтки. Лук мелко нарежьте и обжарьте на сковороде до золотистого цвета. Шампиньоны, желтки измельчите и смешайте их с луком и майонезом.

Нафаршируйте этой смесью яичные белки и получатся грибные кораблики.

Салат «Зайка»

Ингредиенты

1 небольшой кочан капусты, 2 моркови, 1 яблоко, 1 луковица, 1 свежий огурец, несколько листьев кинзы, 1 стакан сметаны, соль.

Способ приготовления Нашинкуйте капусту мелкой соломкой, морковь и яблоко натрите на терке, огурец порежьте небольшими квадратиками. Все перемешайте, посолите, залейте сметаной. Можете украсить салат листьями кинзы.

Салат «Заснеженный сад»

Ингредиенты

200 г сладкого болгарского перца, 2 помидора, пучок зеленого лука, 2 огурца, 200 г тертой брынзы, соль, перец, растительное масло.

Способ приготовления Перец вымойте, вырежьте сердцевины. Помидоры, огурцы, лук и перец нарежьте, посолите, поперчите и перемешайте. Заправьте салат растительным маслом и посыпьте тертой брынзой. Несмотря на зимнее название, приготовленный вами салат не охладит теплой атмосферы праздничного вечера. А если вы не верите нам – проверьте на собственном опыте!

Свекольный салат «Красное кольцо»

Ингредиенты

500 г свеклы, 1 маринованный огурец, 3 ст. л. грецких орехов, 1 ст. л. лимонного сока, 250 г майонеза, соль, перец.

Способ приготовления Свеклу отварите, очистите и натрите на крупной терке. Огурец нарежьте, орехи измельчите. Смешайте свеклу, огурец и орехи, посолите, поперчите по своему вкусу и заправьте лимонным соком, майонезом. И не забудьте, что салат нужно украсить, чтобы он радовал глаз!

Бутерброды «Зимние»

Ингредиенты

200 г творога, 3 зубчика чеснока, 1 соленый огурец, 1 ст. л. кефира, молотый перец, соль, 2 ломтика хлеба.

Способ приготовления Творог протрите через сито, чеснок разомните, огурец мелко порубите. Смешайте вместе творог, чеснок, соленый огурец и кефир, посолите, поперчите и намажьте на хлеб.

«Синьор Помидор»

Ингредиенты

300 г помидоров, 4 зубчика чеснока, 1 маленькая луковица, 2 ст. л. уксуса, 2 ст. л. растительного масла, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления Помидоры ошпарьте кипятком, снимите с них кожицу. Мелко нарежьте лук, помидоры, чеснок и заправьте уксусом, растительным маслом, обильно посолите, поперчите, и у вас готово довольно острое блюдо. Такое же острое, как ваше желание любить и быть любимыми!

Икра из грибов и овощей

Ингредиенты

200 г шампиньонов, 1 баклажан, 1 луковица, 2 помидора, 3–4 зубчика чеснока, 1 соленый огурец, 1 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. уксуса, соль, перец.

Способ приготовления

Шампиньоны почистите, отварите, нарежьте. Баклажан пеките в духовке, пока его кожица не потемнеет и не сморщится. Очистите баклажан и нарежьте его колечками. Лук и помидоры натрите на терке, порежьте соленый огурец. Перемешайте грибы, баклажан, лук, помидоры, толченый чеснок и огурец, залейте все смесью из растительного масла, уксуса, соли, перца.

Подавайте к столу в холодном виде. Икру можно сразу намазать на кусочки хлеба или тосты и подать уже готовые бутерброды, а можно выложить ее в вазочки. Это зависит только от вашего вкуса и желания вашего гостя.

Салат «Морское дно»

Ингредиенты

3 картофелины, 300 г консервированной морской капусты, 2 яйца, пучок зеленого лука, соль, 2 ст. л. майонеза или растительного масла.

Способ приготовления Картофель и яйца отварите, очистите, мелко порежьте, перемешайте с морской капустой, зеленым луком, солью, майонезом или растительным маслом.

Рисовый салат

Ингредиенты

50 г риса, 2 яйца, 100 г плавленого сыра, зеленый лук, 2–3 зубчика чеснока, 100 г майонеза или сметаны, 1 ст. л. соленого творога или брынзы.

Способ приготовления Рис отварите, откиньте на дуршлаг, подсушите. Вареные яйца, зеленый лук, чесок измельчите. Все перемешайте, добавьте тертый плавленый сыр, творог, заправьте майонезом. Этот салат можно подавать намазанным на поджаренный хлеб.

Запеканка из лапши «Разговор по душам»

Ингредиенты

500 г лапши, 2 яйца, 1 ст. л. муки, луковица, 1 стакан сметаны, 4 ст. л. тертого сыра, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления Отварите лапшу, смешайте ее с яйцами, мукой, пассерованным луком, добавьте соль, перец. Выложите в форму. Поместите в хорошо разогретую духовку на 20 минут. Готовую горячую запеканку посыпьте сыром и полейте сметаной. А когда вся эта прелесть будет съедена, можете смело начинать разговор по душам!

Салат «Зимний»

Ингредиенты

200 г ветчины, 3 вареных яйца, 100 г отварных бобов, 200 г майонеза, зелень укропа, петрушки, соль.

Способ приготовления

Нарежьте ветчину кубиками, порубите яйца, укроп, петрушку и все смешайте, добавьте бобы, посолите и заправьте майонезом. Украсьте салат веточками укропа и петрушки.

Кто знает, может быть, этот салат – именно то, чего вам так не хватало в холодный зимний вечер и долгую зимнюю ночь!

Салат «Ковбойский»

Ингредиенты

3 картофелины, 2 ст. л. консервированной кукурузы, 2 ст. л. бобов, 1/2 луковицы, 1 ст. л. зеленого горошка, 2 ст. л. растительного масла, соль.

Способ приготовления Картофель отварите, очистите, нарежьте кубиками. Лук порубите. Смешайте указанные компоненты с кукурузой, бобами, горошком, заправьте маслом, посолите. Теперь энергии и сил у вас будет столько, сколько у отважных ковбоев. Мы надеемся, что вы достойно распорядитесь своей энергией!

Картофель с мятой

Ингредиенты

400 г картофеля, 50 г мяты, 1 ст. л. растительного масла, 20 г сливочного масла, зелень петрушки и укропа, соль, перец.

Способ приготовления Очищенный картофель нарежьте кубиками, уложите в керамический горшочек, добавьте масло, мелко порубленную мяту и зелень, посолите, поперчите. Накройте горшочек крышкой и поместите в духовку, выпекайте в течение 25–30 минут. Блюдо подавайте горячим, можно прямо в горшочке.

Голубцы «Осень пришла»

Ингредиенты

1 кочан капусты, 200 г риса, 250 г грибов, 2 луковицы, 50 г масла (маргарина), сметана, соль, перец.

Способ приготовления Грибы мелко порежьте, отварите. Нарезанный лук обжарьте на сковороде, добавьте грибы, маленький кусочек масла, соль, перец и тушите до готовности. Кочан капусты разберите на листья, обдайте их кипятком. Рис отварите и смешайте с тушеными грибами. Положите фарш на каждый капустный лист и заверните его конвертом. Обжарьте голубцы на сковороде, уложите их в сотейник, залейте сметаной, добавьте немного воды и поставьте тушиться на 20–30 минут.

Капустные котлеты

Ингредиенты

500 г капусты, 1 ст. л. манной крупы, 2 яйца, 3 ст. л. растительного масла, 1 стакан сметаны, панировочные сухари, соль.

Способ приготовления Мелко нашинкуйте капусту, смешайте ее с желтками, манной крупой, посолите. Взбейте белки и обваляйте полученные котлеты в них, а потом в сухарях. Жарьте котлеты на хорошо разогретом масле. Подавайте к столу горячими, со сметаной.

Картофельный пирог с капустой

Ингредиенты

1 кг картофеля, 2 яйца, 1 ст. л. муки, 1 ст. л. растительного масла, 500 г свежей или квашеной капусты, соль, сметана.

Способ приготовления Очистите, отварите и разомните картофель, добавьте к нему желтки и муку. Картофельную массу разделите на 2 лепешки, на одну положите начинку, а другой накройте сверху. Капусту для начинки мелко порубите и 5 минут тушите с солью и маслом. Картофельные лепешки защипните, смажьте взбитыми белками и поместите на смазанном маслом противне в горячую духовку. Подавайте со сметаной.

Плов «Восток – дело тонкое»

Ингредиенты

500 г баранины без костей, 250 г риса, 2 луковицы, 2 помидора, 2 ст. л. жира, 3 стакана воды, 2 моркови, соль, красный молотый перец, хмели-сунели.

Способ приготовления Мясо и лук обжарьте на сковороде, всыпьте рис, чеснок, соль, перец. Залейте все кипящей водой и добавьте нарезанные помидоры, жир, морковь. Тщательно перемешайте и тушите на слабом огне, не размешивая, пока не испарится вся жидкость.

Картофель «Солнечный вкус»

Ингредиенты

500 г картофеля, 400 г моркови, 500 г молока, 2 ст. л. растительного масла, гвоздика, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления Нарежьте картофель тонкими кольцами и слегка обжарьте их. В форму, смазанную маслом, выложите картофельные кольца, посыпьте их тертой морковью, добавьте пряности и посолите. Залейте все молоком и поместите в разогретую духовку на 20 минут.

Ирландское рагу

Ингредиенты

300 г баранины, 300 г картофеля, 2 луковицы, 3 помидора, 200 г отварной фасоли, 2 моркови, 3 ст. л. растительного масла, 200 г кабачков, соль, перец, лавровый лист.

Способ приготовления Нарежьте мясо кубиками, посолите, поперчите и слегка обжарьте в небольшом количестве растительного масла. Картофель, кабачки, помидоры очистите, нарежьте также кубиками. Морковь и лук натрите на терке. В кастрюлю с толстыми стенками положите обжаренное мясо, лук, морковь, картофель, кабачки, помидоры, отварную фасоль, добавьте соль, перец, лавровый лист, масло. Налейте 3 стакана воды и тушите 30 минут.

Фаршированный болгарский перец

Ингредиенты

1,5 кг сладкого зеленого болгарского перца, 400 г отварного риса, 400 г гречневой каши, 2 ст. л. квашеной капусты, 2 помидора, 1 морковь, 1/2 луковицы, 2 ст. л. растительного масла, сметана, соль.

Способ приготовления Перец помойте, очистите от семян. Морковь, лук, помидоры натрите на мелкой терке, смешайте их с рисом, гречневой кашей, измельченной квашеной капустой. Нафаршируйте перец этой смесью, поместите его в кастрюлю, полейте растительным маслом, сметаной и поставьте на средний огонь на 25 минут.

Цветная капуста «Мечта гурмана»

Ингредиенты

1 кочан цветной капусты, 3 яйца, 2 ст. л. сливочного масла, 100 г майонеза, 3 ст. л. тертого сыра, соль.

Способ приготовления Цветную капусту отварите в подсоленной воде. Затем разберите ее на отдельные соцветия, выложите в смазанную маслом форму, посолите, полейте взбитыми яйцами, положите сверху кусочки масла, залейте майонезом и посыпьте сыром. Выпекайте капусту в духовке в течение 30 минут.

Овощное ассорти

Ингредиенты

1 небольшой кочан цветной капусты, 5 помидоров, 1 луковица, 2 моркови, 1 ст. л. фасоли, 1 ст. л. зеленого горошка, 5 картофелин, 1 баклажан, 1 кабачок, 1 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. растительного масла, 1 стакан сметаны, соль, перец, лавровый лист, 1 стакан воды.

Способ приготовления Промойте, почистите все овощи. Фасоль предварительно замочите и отварите до полуготовности. Цветную капусту разберите на соцветия. В сотейник налейте растительное масло, уложите нарезанные овощи и перемешайте их, добавьте соль, перец, лавровый лист. Сверху положите кусочки сливочного масла, залейте сметаной, можете добавить воды, поставьте на средний огонь и тушите до готовности. Это красивое и полезное блюдо поднимет вам настроение и пробудит интерес к жизни.

Рис «Радость гнома»

Ингредиенты

200 г риса, 2 моркови, 2 ст. л. растительного масла, 2 помидора, 2 стакана воды, соль.

Способ приготовления На разогретой сковороде с маслом обжарьте рис до розового цвета, затем добавьте натертую морковь, нарезанные помидоры, воду, соль. Готовьте рис 15 минут. Надеемся, что этому кушанью вы обрадуетесь не меньше, чем гномы.

Пельмени «Королевские»

Ингредиенты

2 стакана муки, 1 стакан воды, 1 яйцо, 100 г мясного фарша, 100 г сушеных грибов, 1 луковица, соль, 1 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления

Из муки, воды и яйца замесите крутое тесто, можете добавить еще муки. Сушеные грибы замочите, отварите в подсоленной воде, мелко нарежьте и обжарьте в растительном масле с луком. Смешайте грибы с мясным фаршем. Тесто раскатайте тонким пластом, вырежьте кружочки, в центр каждого положите начинку и защипните края. Поместите пельмени в кипящую воду и варите 15 минут. Подавайте со сметаной или сливочным маслом. Приготовленные вами пельмени угодят даже королевским запросам!

Спагетти «Томатная роза»

Ингредиенты

500 г спагетти, 4 помидора, 1 луковица, 1 морковь, 1 ч. л. измельченного укропа, 1 ст. л. растительного масла, красный перец, соль.

Способ приготовления

Отварите спагетти в соленой воде, откиньте на дуршлаг. Помидоры, морковь натрите на мелкой терке. Лук порежьте, обжарьте на растительном масле, добавьте макароны и немного нагрейте.

К помидорам и моркови долейте половину стакана воды, насыпьте укроп, муку, перец, соль. Проварите несколько минут, непрерывно помешивая, пока масса не загустеет. Полученным соусом полейте спагетти, и у вас готово итальянское блюдо.

Грибной жюльен «Елисейские поля»

Ингредиенты

200 г шампиньонов, 30 г сливочного масла, 1 ч. л. муки, 1 яйцо, 2 ст. л. майонеза, укроп, соль.

Способ приготовления Нарежьте мелко грибы, свежие шампиньоны ошпарьте кипятком. Муку обжарьте на сливочном масле до золотистого цвета, затем добавьте грибы. Яйцо взбейте с солью, смешайте с майонезом. Шампиньоны выложите в маленькие порционные сковородки, залейте яйцом с майонезом и поместите в хорошо разогретую духовку, пеките до тех пор, пока не появится золотистая корочка.

Запеченные крабы «Таинственный остров»

Ингредиенты

200 г мяса краба или нарезанных крабовых палочек, 1 стакан шампиньонов, 1 луковица, 200 г цветной капусты, 2 ст. л. консервированной кукурузы, 1 стакан сметаны, 1 ст. л. сливочного масла или маргарина, 2 ст. л. тертого сыра, перец, соль.

Способ приготовления Цветную капусту отварите в подсоленной воде, разберите на соцветия. Шампиньоны и лук порежьте, слегка обжарьте на сливочном масле, залейте сметаной и потушите на медленном огне до готовности. Выложите мясо краба, цветную капусту и кукурузу на смазанный маслом противень, посолите, поперчите, залейте грибами со сметаной, посыпьте сыром. Запекайте в духовке 25 минут.

Пеньки из кабачков

Ингредиенты

1 кг молодых кабачков, 200 г риса, 4 помидора, 2 луковицы, 200 г цветной капусты, зелень укропа, петрушки, 200 г сметаны, соль.

Способ приготовления Рис и цветную капусту отварите, лук мелко порубите, обжарьте до золотистого цвета, добавьте нарезанные помидоры и тушите 5 минут. Цветную капусту разберите на соцветия, мелко нарежьте, смешайте с рисом, луком, помидорами, измельченными укропом и петрушкой, все посолите. Кабачки вымойте, нарежьте брусочками по 4 см, выньте из них часть мякоти и заполните получившиеся углубления начинкой. Поместите фаршированные кабачки на противень, смазанный маслом, полейте сметаной и запекайте в духовке до образования румяной корочки. Подавайте «Пеньки» горячими.

Тушеная морковь с картофельным пюре

Ингредиенты

400 г моркови, 100 г сметаны, 2 ст. л. растительного масла, соль, 300 г воды, 500 г картофеля, 150 г молока.

Способ приготовления Морковь почистите, натрите на крупной терке, выложите в сковороду с кипящим маслом, посолите, залейте водой и тушите, пока не выпарится вся вода. Затем залейте сметаной, потушите еще 3 минуты. Картофель очистите, отварите, сделайте из него пюре с молоком. Полейте пюре тушеной морковью и сразу же подавайте.

Острая фасоль

Ингредиенты

300 г белой фасоли, 1 луковица, 3–4 зубчика чеснока, 100 г грецких орехов, 1 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. молока.

Способ приготовления

Фасоль замочите на несколько часов, отварите, разомните с горячим молоком, добавьте поджаренный на масле лук, толченый чеснок, орехи и хорошо взбейте. Уложите в плоскую салатницу, и у вас готова замечательная закуска. И пусть эта острая фасоль поражает сердце вашего любимого человека, подобно стреле амура.

А если вам не хочется есть чеснок в такой романтический вечер или вы просто не любите острого, то вместо чеснока добавьте в фасоль бульонный кубик. И не забудьте в этом случае сменить название вашего блюда.

«Лимонная капуста»

Ингредиенты

500 г капусты, 1 луковица, 50 г растительного масла, 2 ст. л. сока лимона, 1 ст. л. воды.

Способ приготовления Капусту и лук мелко нашинкуйте, поместите в кастрюлю с маслом, соком лимона, водой и тушите на слабом огне. Капусту, приготовленную таким способом, можно подавать как гарнир или как самостоятельное блюдо.

Десерт «Кипр»

Ингредиенты

2 апельсина, 1 лимон, 2 банана, 2 ст. л. грецких орехов, 1 ст. л. изюма, 1 ч. л. сахара, 150 г мороженого.

Способ приготовления Очистите апельсины, бананы и нарежьте их, добавьте измельченные грецкие орехи, изюм, сок лимона с сахаром. Затем аккуратно смешайте десерт с шариками мороженого и сразу же подавайте на стол. В зависимости от ваших возможностей и фантазии вы можете менять составные части десерта, главное – в погоне за экзотикой не увлекайтесь слишком сильно и подбирайте компоненты, подходящие друг к другу.

Разноцветный творог

Ингредиенты

500 г творога, 1/2 лимона, 1 ч. л. какао, 1 ст. л. клюквенного варенья.

Способ приготовления Разделите творог на 3 части, одну смешайте с лимонным соком, другую – с какао, третью часть – с вареньем. В прозрачную высокую посуду уложите сначала лимонную часть, затем часть с какао и, наконец, третью часть с вареньем.

Рисовый десерт «Гавана»

Ингредиенты

400 г риса, 3 банана, 3 ст. л. сливочного масла, 600 г воды, 250 г молока, корица, сахар.

Способ приготовления Бананы очистите, нарежьте колечками и слегка обжарьте на сливочном масле, затем добавьте рис, воду. Через 5 минут влейте молоко и варите на медленном огне 10 минут. В готовое блюдо можно добавить немного корицы и сахара, и вы почувствуете себя очутившимися на кубинском побережье. Разумеется, вдвоем с предметом вашей страсти.

Мусс «Яблочко»

Ингредиенты

300 г яблок, 150 г сахара, 1 ст. л. лимонного сока.

Способ приготовления Яблоки испеките в духовке, очистите их от кожицы, вырежьте сердцевину. Поместите в глубокую посуду, взбивайте миксером, добавляя сахар, пока масса не станет однородной. В конце добавьте лимонный сок. Мусс наполнит вас свежестью и поднимет вам настроение.

Торт «Незабываемый»

Ингредиенты

1 кг зефира, 1 стакан клюквенного варенья, 1 кг мандаринов, 500 г сливок, 200 г грецких орехов, 200 г сахара.

Способ приготовления Зефир порежьте кружочками, сливки взбейте с сахаром. Уложите кружки зефира одним слоем на блюдо, полейте их сливками, клюквенным вареньем с измельченными орехами, сверху украсьте дольками мандаринов. Повторите слои в том же порядке. Поставьте торт в холодильник на 8 часов.

Корзиночки «Завтрак эльфов»

Ингредиенты

2 стакана муки, 0,5 стакана сахара, 200 г сливочного масла, 1 яйцо, соль.

Для желе: 4 ст. л. сахарного песка, 8 ст. л. воды, 1 ч. л. желатина, 4 ст. л. вишневого сока, 1 ч. л. лимонного сока, ягоды, фрукты.

Способ приготовления

Яйцо взбейте с сахаром, добавьте размягченное масло и постепенно всыпьте муку. Раскатайте тесто в пласт толщиной не более 1 см и нарежьте его квадратами, которые поместите в формочки. Прижмите тесто к стенкам формы, а его избытки удалите. Выпекайте корзиночки около 15 минут, затем остудите и осторожно переверните формочку, чтобы вынуть испеченные изделия.

Для приготовления желе предварительно замочите желатин в холодной воде, когда он набухнет, добавьте сахар и варите на медленном огне несколько минут до тех пор, пока не растворится сахар. Затем влейте вишневый и лимонный соки, немного прогрейте и охладите.

В корзиночки положите различные ягоды и кусочки фруктов, залейте теплым желе и поставьте в прохладное место охлаждаться. И через несколько мгновений вы захотите танцевать с эльфами на лесной поляне вместе с тем, кого вы пригласили на ужин.

Кекс «Дуэт»

Ингредиенты

350 г муки, 250 г сахара, 250 г сливочного масла, 2 ч. л. какао, 3 яйца, кокосовая стружка, 50 г изюма, 50 г миндаля.

Способ приготовления

Масло разотрите с мукой, взбейте яйца с сахаром и все перемешайте, добавьте изюм и миндаль. Отделите от основной массы 1/3 часть и добавьте в нее какао. В смазанную маслом и посыпанную мукой форму влейте 1/2 часть теста без какао, затем часть с какао и верх осторожно залейте оставшимся тестом.

Поместите в разогретую духовку и выпекайте 25–30 минут. Готовый кекс посыпьте кокосовой стружкой.

Десерт «Приятная неожиданность»

Ингредиенты

500 г тыквы, 1 стакан уксуса, 1 стакан воды, корица, гвоздика, 1 стакан сахара.

Способ приготовления Очистите тыкву и нарежьте кубиками, залейте ее половиной стакана уксуса и половиной стакана воды, оставьте на 6 часов. Из оставшихся воды, уксуса и сахара сварите сироп, добавьте специи и тыкву. Варите до тех пор, пока кусочки тыквы не станут прозрачного янтарного цвета. Этим десертом из обычной тыквы вы сможете удивить своего гостя и продемонстрировать свои кулинарные способности!

Сладкие сердечки

Ингредиенты

400 г муки, 300 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца, 3 ст. л. сахара, 100 г сахарной пудры, корица, 1 желток.

Способ приготовления

Муку порубите с маслом, добавьте яйца, взбитые с сахаром, и все перемешайте. Наполните тестом кондитерский шприц или мешок и выдавите его в форме небольших сердечек на смазанный маслом противень. Сердечки смажьте желтком, сверху посыпьте сахарной пудрой и корицей, выпекайте в нежаркой духовке.

Такие изделия украсят ваш стол и настроят на романтичный лад вашего гостя.

Фрукты с коньяком

Ингредиенты

1 апельсин, 100 г дыни, 2 абрикоса, 1 яблоко, 1 ч. л. сахара, 100 г коньяка.

Способ приготовления Очистите все фрукты, нарежьте их на одинаковые кусочки и уложите в широкие бокалы, посыпьте сахаром и залейте коньяком. Количество коньяка можете уменьшать или увеличивать по своему усмотрению.

Печеные яблоки «Неожиданность»

Ингредиенты

6 яблок, 1 ч. л. сахара, 1 стакан воды, 6 ст. л. варенья из черной смородины, 2 ст. л. измельченных грецких орехов.

Способ приготовления Яблоки вымойте, удалите у них сердцевину, уложите на слегка смазанный маслом противень. Из воды и сахара сварите слабый сироп. Наполните углубления в яблоках вареньем, орехами, полейте сиропом. Поставьте противень в духовку на 15 минут.

«Фруктовые метаморфозы»

Ингредиенты

200 г творога, 1 яблоко, 1 персик или абрикос, 1 ст. л. изюма, 1 ст. л. измельченных грецких орехов, 1 ст. л. сметаны.

Способ приготовления Яблоко и персик очистите от косточек, мелко порежьте или натрите на терке. Смешайте их со всеми остальными компонентами, заправьте сметаной, уложите в вазочку, поставьте в холодильник, и через час этот простой фруктовый салат станет прекрасным дополнением к десертам вашего стола.

Клубничные булочки

Ингредиенты

1 стакан муки, 2 яичных белка, 1/4 ч. л. соды, 1/2 лимонной цедры, 1 ст. л. сахарной пудры, 2 ст. л. сливочного масла, 1/2 стакана клубники.

Способ приготовления

Взбейте белки, добавьте соду, лимонную цедру, сахарную пудру, масло, затем всыпьте муку. Клубнику измельчите миксером и добавьте к основной массе. Небольшие формочки смажьте маслом, заполните их полученным тестом и поместите в нежаркую духовку на 20 минут.

Готовые булочки посыпьте сахарной пудрой и подайте их к кофе. И прекрасное завершение романтического ужина вам обеспечено!

Пудинг «Вдохновение»

Ингредиенты

3 яйца, 1 стакан молока, 3 ст. л. меда, 3 ст. л. молочной рисовой каши, 1 ч. л. изюма, 1 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления

Яичные желтки, молоко, мед смешайте, осторожно введите взбитые белки, затем добавьте рис, изюм, все перемешайте и перелейте в неглубокую форму. Выпекайте при небольшой температуре 30 минут. Готовность пудинга проверяйте деревянной палочкой, к ней не должны прилипать крошки.

Испеченный пудинг нарежьте кусочками и переложите на сервировочные тарелки. Кто знает, на какие замечательные безумства вдохновит вас это блюдо?

Шоколадный творог

Ингредиенты

200 г творожной массы, 2 ст. л. сливочного масла, 2 ч. л. какао, 200 г сметаны, 2 ст. л. сахара, 1 ст. л. тертого шоколада, 1/4 ч. л. ванили, 1 ст. л. молока, 1 ст. л. молотых орехов.

Способ приготовления В небольшую кастрюлю положите масло, сметану, какао, сахар, проварите на медленном огне, непрерывно помешивая, до получения однородной массы. Творожную массу смешайте с молоком, орехами, полейте шоколадом и перемешайте. Сверху посыпьте тертым шоколадом. Выложите смесь в десертную вазочку, поставьте в холодильник охлаждаться. Этот десерт хорошо сочетается с ликерами.

«Фантазия»

Ингредиенты

400 г мороженого, 1 ст. л. лимонного сока, 1 ст. л. апельсинового сока, 1 мандарин, 1 ст. л. йогурта, 1/2 ч. л. ванилина, 1 персик, 1/4 ч. л.корицы.

Способ приготовления Очистите мандарин и персик от кожицы и семян. Соки смешайте, добавьте ванилин, корицу, дольки мандарина, персика и проварите 5 минут. Смесь охладите, залейте ею мороженое, сверху полейте йогуртом.

Мусс из красной смородины

Ингредиенты

3 стакана красной смородины, 6 стаканов воды, 3 ст. л. сахара, 1 ч. л. крахмала.

Способ приготовления Приготовьте сок из смородины, выжимки залейте кипятком, процедите. Отвар поставьте на огонь, добавьте сахар, разведенный холодной водой крахмал и варите, помешивая, до загустения. Когда масса остынет, влейте в нее сок и взбейте миксером. Разложите в розетки и украсьте мусс ягодами красной смородины.

«Тучка»

Ингредиенты

250 г черники, 100 г сахара, 250 г сливок, 300 г мороженого.

Способ приготовления Чернику переберите, вымойте и взбейте с сахаром с помощью миксера до однородной массы. В небольшие вазочки положите шарики мороженого, на них уложите чернику и взбитые сливки. Эта вкусная тучка ни в коем случае не омрачит ваше настроение.

Клубнично-творожные рогалики

Ингредиенты

2 стакана муки, 1 стакан воды, 300 г сливочного масла, 1 яичный желток, 1/4 ч. л. соли, 2 ч. л. сахара, 2 ст. л. клубники, 2 ст. л. творога, 1 ч. л. сметаны.

Способ приготовления

Замесите слоеное тесто. Для этого сливочное масло порубите с мукой и солью, добавьте воду с сахаром, желток, все тщательно перемешайте, поставьте в холодильник на 30 минут. Холодное тесто раскатайте и разрежьте на длинные треугольники. Для приготовления начинки взбейте клубнику миксером и смешайте ее со сметаной, перетертым творогом, 1 ч. л. сахара. На основание каждого треугольника положите по 1 ч. л. начинки. Сверните треугольники в рогалики и уложите их на смоченный водой противень, выпекайте 15 минут.

Не дайте рогаликам остыть, как только они испекутся, подавайте их к столу, и ваш гость не останется равнодушным ни к вам, ни к вашим рогаликам!

Шоколадный торт

Ингредиенты

200 г сливочного масла, 3 яичных желтка, 200 г муки, 3 ч. л. какао, 1 ст. л. сметаны, 100 г тертого шоколада, 2 ст. л. молока, 150 г сахара.

Способ приготовления Масло, сметану и какао нагрейте и смешайте, снимите с огня, постепенно введите желтки, муку. Вылейте смесь в смазанную маслом форму и поместите в духовку, пеките 30 минут при средней температуре. В небольшую кастрюлю налейте молоко, нагрейте его, растворите в нем тертый шоколад и сахар. Полученным кремом смажьте выпеченный корж, сверху украсьте торт молотыми орехами. Этот торт обязательно произведет неизгладимое впечатление на вашего гостя.

Коктейль «Калейдоскоп»

Ингредиенты

2 стакана кефира, 1 банан, 2 плода киви, 1/2 апельсина, ванилин.

Способ приготовления Миксером взбейте банан и киви, из половинки апельсина приготовьте сок. Смешайте все компоненты с кефиром миксером. Готовый коктейль разлейте в высокие бокалы, добавьте ванилин.

Томатный напиток «Все красное»

Ингредиенты

500 г томатного сока, 500 г яблочного сока, 1,5 ст. л. лимонной мяты, гвоздика.

Способ приготовления Смешайте томатный и яблочный соки, добавьте мелко нарезанную мяту, гвоздику. Подавайте напиток охлажденным, можно со льдом.

Лимонный напиток «Лучистый»

Ингредиенты

2 лимона, 1/2 стакана сахара, 2 стакана воды.

Способ приготовления Из сахара и воды сварите сироп. С помощью соковыжималки приготовьте сок из лимонов, смешайте его с сиропом, нагрейте смесь и подавайте напиток горячим.

Кофейный напиток «Вечер»

Ингредиенты

2 ч. л. растворимого кофе, 2 стакана кипяченой воды, 4 ст. л. сливок, 2 ст. л. тертого шоколада, 2 ч. л. сахара, лед.

Способ приготовления Смешайте кофе, воду, сливки и сахар, посыпьте смесь тертым шоколадом и добавьте лед. Этот напиток оценит любой знаток кофе!

Коктейль «Статуя свободы»

Ингредиенты

500 г кока-колы, 2 ч. л. растворимого кофе, 100 г водки.

Способ приготовления

Возьмите два высоких бокала, в каждый положите по 1 чайной ложке кофе и залейте его кока-колой. Затем осторожно, чтобы не сбить пену, по ножу налейте водку. Коктейль подавайте сразу же после приготовления с соломинками.

Клюквенный морс

Ингредиенты

250 г клюквы, 1 л воды, 150 г сахара.

Способ приготовления

Промойте клюкву, поместите ее в соковыжималку. Клюквенные выжимки залейте водой и проварите пару минут. Процедите отвар и добавьте к нему сок и сахар, прогрейте немного и охладите.

Подавайте морс с кубиками льда.

Горячий шоколад

Ингредиенты

1 плитка шоколада, 1 ст. л. какао, 2 стакана молока, 2 ч. л. сахара.

Способ приготовления Растворите шоколад в молоке, добавьте сахар и какао, прогрейте. Горячий шоколад – прекрасный способ добавить сладость в ваши отношения!

Калиновый кисель

Ингредиенты

500 г ягод калины, 1 стакан сахара, 1 ст. л. картофельного крахмала, 1 л воды.

Способ приготовления Калину переберите, залейте водой и проварите 5 минут. Процедите отвар, добавьте сахар и доведите до кипения. Крахмал разведите небольшим количеством холодной воды и добавьте его в отвар, непрерывно помешивая. Нагревайте кисель до тех пор, пока он не загустеет, затем поставьте кастрюлю в прохладное место для охлаждения. Надеемся, этот напиток утолит самую ненасытную жажду!

Коктейль «Курорт»

Ингредиенты

250 г молока, 100 г мороженого, 1 небольшой персик, 1 абрикос.

Способ приготовления Этот коктейль готовится, как и предыдущий, путем взбивания всех компонентов миксером. Из персика и абрикоса удалите косточки, очистите их от кожицы, взбейте миксером и добавьте к остальным частям коктейля. Наслаждаться этим напитком можно не только на курорте, но и в дождливый осенний вечер, когда в доме только вы вдвоем.

Коктейль «Гейзер»

Ингредиенты

250 г газированной воды, 150 г мороженого, 1 ст. л. меда, 2 ст. л. концентрированного вишневого сока.

Способ приготовления Все составные части коктейля взбейте миксером, подавайте в двух высоких бокалах с кубиками льда. Как только вы попробуете «Гейзер», ваши нежные чувства заискрятся и забушуют, как пузырьки в бокале.

Коктейль «Вечерний бриз»

Ингредиенты

500 г яблочного сока, 500 г лимонного сока, 2 ст. л. сахарного сиропа, 1 ч. л. мелко нарезанной свежей мяты, кусочки льда.

Способ приготовления Смешайте соки и сироп, разлейте коктейль в широкие бокалы, опустите в них кусочки льда, сверху посыпьте мятой. Вкус этого коктейля подарит вам мечту, которая, вероятнее всего, сбудется этим вечером.

«Малиновая сказка»

Ингредиенты

1 стакан малины, 100 г мороженого, 1 ст. л. сахара, 100 г молока.

Способ приготовления Разотрите малину с сахаром, перемешайте с мороженым, залейте холодным молоком и взбейте все миксером.

Кофе «Ночная буря»

Ингредиенты

2 ч. л. кофе, 2 стакана воды, 2 ч. л. сахара, по 1/4 ч. л. гвоздики, корицы, лимонной цедры, 2 шарика мороженого.

Способ приготовления Вскипятите воду, положите в нее специи, проварите 3–5 минут, затем процедите, перелейте в небольшую кастрюльку, добавьте кофе, сахар и доведите до кипения. Разлейте напиток в две чашки, в каждую положите по шарику мороженого.

«Оранжевый сон»

Ингредиенты

2 стакана апельсинового сока, 150 г мороженого, 150 г дыни, 1 абрикос, 1 ст. л. меда.

Способ приготовления Дыню и абрикос очистите от кожицы и косточек. Смешайте их с соком, мороженым и медом с помощью миксера или кухонного комбайна до однородной массы.

Коктейль «Шоколадный омут»

Ингредиенты

2 ст. л. тертого шоколада, 2 стакана сметаны, 2 ст. л. сахара, 2 желтка.

Способ приготовления

Сметану с сахаром нагрейте, добавьте тертый шоколад, проварите до получения однородной массы и растворения сахара и шоколада.

Остудите, соедините с желтками и хорошо взбейте. Подавайте охлажденным, можно с мороженым.

Пунш «Экватор»

Ингредиенты

2 стакана воды, по 1/4 ч. л. гвоздики, кардамона, корицы и мяты, 1 ст. л. сахара, по 100 г ананасового, лимонного, яблочного сока, дольки ананаса и лимона, кубики льда.

Способ приготовления В воду добавьте специи, сахар и проварите на медленном огне 5 минут. Снимите с плиты и процедите. Добавьте соки и поставьте охлаждаться в холодильник. Холодный напиток разлейте в бокалы, украсьте дольками ананаса и лимона. При подаче бросьте в каждый бокал несколько кубиков льда.

Домашняя птица «Бабушкин рецепт»

Ингредиенты

500 г цыпленка, 200 г репчатого лука, 3 помидора, 2 ст. л. топленого масла, 1/2 столовой ложки острой горчицы, 1 ч. л. паприки, 0,5 л сухого вина, 200 г шампиньонов, 2 ст. л. растительного масла, 2 стакана сметаны, зелень укропа, петрушки, соль, перец.

Способ приготовления

Обжарьте цыпленка в топленом масле до полуготовности, посолите, поперчите. Залейте сухим вином и потушите в течение 20–25 минут под закрытой крышкой.

Нарежьте мелко лук, грибы и поджарьте их в другой сковороде на растительном масле до золотистого цвета, посолите. Когда цыпленок будет готов, залейте его сметаной и дайте ему постоять под крышкой еще минут 10. Добавьте грибы с луком.

Подайте порезанного на кусочки цыпленка в глубоком блюде с грибами, посыпьте измельченной зеленью, добавьте нарезанные дольками помидоры.

Цыпленок жареный

Ингредиенты

2–3 цыпленка, 1 яйцо, 2 луковицы, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. муки, 1/2 столовой ложки острой горчицы, 1 ч. л. слабо жгучей паприки, соль.

Способ приготовления

Порежьте тушки цыплят на кусочки, освободите от костей. Взбейте яйцо с мукой и солью, смажьте этой массой каждый кусочек цыпленка и положите их на горячую сковородку, обжарьте на сливочном масле со всех сторон.

Лук порежьте кубиками и положите в сковороду с цыпленком. Потушите лук до полуготовности, добавьте горчицу и тщательно перемешайте.

Посыпьте готового цыпленка паприкой. Подавайте к отварному картофелю и тушеной капусте.

Гусь, тушенный в сметане

Ингредиенты

1 кг гуся (можно утки), 1 стакан сметаны, 400 г репчатого лука, 2 дольки чеснока, 2 ст. л. слабо жгучей паприки, лавровый лист, перец, соль, зелень укропа, 1 ст. л. сливочного масла.

Способ приготовления

Гуся или утку порежьте на 8 частей и обжарьте на сливочном масле вместе с мелко нарезанным луком и чесноком. Затем тушите гуся в сметане с добавлением полученного при жарении гусиного сока. Положите лавровый лист, перец, соль.

Посыпьте готовое гусиное мясо паприкой. Подайте с отварным картофелем и салатом из свежих помидоров.

«Признание в любви»

Ингредиенты

1 курица, 2 головки репчатого лука, 1 морковь, перец красный молотый, 1/2 стакана топленого масла, кинза, помидоры, 100 г тертого сыра, соль.

Способ приготовления Обжарьте в топленом масле кусочки курицы, добавьте измельченную морковь, лук, подрумяньте их. Положите в сковороду освобожденные от шкурок и семян помидоры, нарезанные дольками, посолите, поперчите, посыпьте тертым сыром и зеленью кинзы.

«Утиная история»

Ингредиенты

1,5 кг утки, 2 луковицы, 2 моркови, зеленый горошек, 2 яйца, гвоздика, соль, перец, 2 ст. л. сливочного масла.

Способ приготовления

Для начинки обжарьте на сливочном масле лук, морковь. Сварите яйца и порубите их. Перемешайте лук, морковь, зеленый горошек и яйца. Посолите, поперчите.

Натрите тушку утки измельченной гвоздикой, начините и зашейте. Поставьте утку в разогретую духовку и тушите до готовности на среднем уровне. Выложите готовую утку в глубокое блюдо, украсьте зеленью и подавайте с гарниром из свежих или отварных овощей.

«Восторг души»

Ингредиенты

1 курица, 1 стручок сладкого перца, 5 персиков, 30 г чернослива, 1 стакан сливок, 1 ст. л. сливочного масла, шалфей, базилик, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления Подрумяньте курицу на сливочном масле. Нарежьте перец, мякоть персиков и чернослива. Поджарьте все с добавлением черного перца, базилика и шалфея. Залейте стаканом сливок и тушите до готовности под закрытой крышкой. Готовую курицу порежьте на порционные кусочки и подавайте со свежими овощами.

«Рождественская ночь»

Ингредиенты

1 курица, 100 г репчатого лука, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. тмина, 1 ст. л. тимьяна, 400 г моркови, 400 г белокочанной капусты, 1 стакан белого сухого вина, 2 свежих помидора, корень сельдерея, соль, 1 ст. л. хрена, зелень сельдерея и петрушки, 3–4 картофелины.

Способ приготовления

Нарежьте курицу на кусочки и обжарьте на сливочном масле до полуготовности.

Натрите на мелкой терке морковь, нарежьте лук, корень сельдерея, капусту и обжарьте на отдельной сковороде.

Недожаренного цыпленка залейте стаканом сухого вина, положите специи, обжаренные овощи и нарезанный дольками картофель. Тушите 15 – 20 минут. За 2 минуты до готовности добавьте нарезанный дольками помидор.

Утка тушеная

Ингредиенты

1 утка или гусь, 3–4 помидора, 200 г лука репчатого, 1/2 стакана сухого рислинга, 1 ст. л. сливочного масла, 1 лимон, зелень кинзы, соль.

Способ приготовления Птицу порежьте на кусочки и обжарьте на сливочном масле. Спассеруйте лук до золотистого цвета. Отделите помидоры от шкурок и семян, нарежьте и положите в сковороду. Влейте вино, сок лимона. Посолите. Добавьте зелень. Подавайте готовое блюдо с отварным картофелем.

«Египетские ночи»

Ингредиенты

1 курица, 3 ст. л. оливкового масла, 200 г свежих грибов, 2 луковицы, 2 моркови, 4 помидора, 100 г зеленого лука, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Курицу обжарьте на оливковом масле вместе с измельченным зеленым луком, посолите.

Отварите лук, морковь в небольшом количестве воды. Влейте овощной отвар в сковороду с курицей, добавьте нарезанные грибы и очищенные от шкурок и измельченные помидоры.

Через 15–20 минут блюдо готово. Добавьте рубленую зелень.

Цыплята с яблоками

Ингредиенты

1/2 л бульона из кубиков, 2 тушки цыплят, 3 яблока, 3 ст. л. сливочного масла, соль, 1 луковица, 3 ст. л. водки, зеленый горошек.

Способ приготовления Цыплят нарежьте на куски, обжарьте на сливочном масле со спассерованным луком и 3 столовыми ложками водки. Влейте бульон из кубиков, посолите. За 10 минут до готовности положите очищенные от шкурок и сердцевины яблоки, нарезанные дольками, и зеленый горошек. Посолите.

Курица пряная

Ингредиенты

1,5 кг курицы, 2 ст. л. крахмала, 2 яйца, 1 ч. л. сахара, 2 луковицы, 1 морковь, 60 г имбиря, гвоздика, корица, бадьян, соль, зелень сельдерея, петрушки и укропа, 4 ст. л. топленого масла.

Способ приготовления Размешайте яйца с крахмалом и сахаром. Обмокните кусочки курицы в эту смесь и положите на разогретую сковороду. Обжарьте курицу, измельченные лук и морковь в топленом масле. Добавьте пряности, соль, зелень.

Курица с миндалем

Ингредиенты

500 г курицы, 3 ст. л. сливочного масла, 1 лимон, зелень петрушки, мята, эстрагон, укроп, соль, миндаль.

Способ приготовления Курицу посолите, сбрызните соком лимона, обжарьте. Добавьте миндаль, зелень.

Курица тушеная

Ингредиенты

1 курица, 2 ст. л. сливочного масла, 1/4 ч. л. сушеного чабреца, 3 луковицы, зелень петрушки, 1 ст. л. тертого швейцарского сыра, 1 стакан сливок, 100 г белых грибов, 200 г картофеля, 2 морковки, соль.

Способ приготовления

Разрежьте курицу на 4 части, обжарьте на сливочном масле. Нарежьте лук и морковь колечками, измельчите грибы. Спассеруйте до полуготовности, влейте сливки, посолите. Тушите 30–40 минут. За 20 минут до готовности положите нарезанный дольками картофель.

Добавьте чебрец. Подайте к столу с тертым сыром и рубленой зеленью.

«Искушение»

Ингредиенты

2 цыпленка, 200 г картофеля, 3 морковки, 3 ст. л. сливочного масла, 1 головка репчатого лука, 1/2 стакана зеленого горошка, соль, 1/2 стакана сметаны, 1/2 стакана бульона из кубиков, 2–3 зубчика чеснока.

Способ приготовления Обжарьте на сливочном масле кусочки цыпленка. Нарежьте мелко лук, морковь, спассеруйте их, залейте бульоном. Положите нарезанный дольками картофель, влейте сметану и тушите до готовности. Добавьте соль, зеленый горошек. Посыпьте нарезанным на дольки чесноком.

Утка с мускатным орехом

Ингредиенты

1 утка, 2 луковицы, 1 лавровый лист, укроп, 2 веточки базилика, соль, 1 стакан белого вина, 2 ст. л. коньяка, мускатный орех, 1 лимон, 4 дольки чеснока, перец сладкий стручковый.

Способ приготовления Утку натрите соком лимона и толченным с солью чесноком. Обжарьте с луком и сладким перцем на сковороде. Слейте вытопившийся жир. Залейте утку вином и коньяком. Положите лавровый лист за несколько минут до готовности. Приправьте измельченными и перемешанными укропом, базиликом и мускатным орехом.

Гусь с маслинами

Ингредиенты

1 гусь, 1 стакан нарезанных маслин, соль, 1 долька чеснока, 1/2 кг мясного фарша, 1/2 кг кислой капусты, перец, 3 луковицы, 2 морковки.

Способ приготовления

Вырежьте из гуся как можно больше нутряного жира. Натрите птицу солью, тертым чесноком и перцем. Поджарьте на небольшом количестве гусиного жира мясной фарш, измельченный лук, морковь, маслины. Начините тушку гуся, зашейте и положите в нагретую духовку на 2,5 часа. Часто поливайте его соком.

Подайте к столу с кислой капустой.

Цыпленок «Пикантный»

Ингредиенты

2–3 цыпленка, 1/2 ст. л. растительного масла, 4 помидора, 2 лимона, 2 луковицы, 3 дольки чеснока, 2 ст. л. сливочного масла, перец, соль, зелень кинзы.

Способ приготовления

Сделайте маринад из сока лимона, соли, перца, толченого чеснока, измельченного лука и растительного масла.

Кусочки цыпленка маринуйте около 3 часов. Затем поджарьте на сливочном масле до образования золотистой корочки. Подавайте с отварным рисом. Посыпьте зеленью кинзы.

«Нечаянная радость»

Ингредиенты

2–3 цыпленка, 1 стакан арахиса, 3 ст. л. масла сливочного, 2 яйца, 2 ст. л. муки, соль, перец.

Способ приготовления

Арахис очистите, обжарьте, прокрутите через мясорубку. Смешайте полученную массу с яйцами, сливочным маслом и мукой.

Кусочки цыпленка посолите, поперчите, обмакните в арахисовую кашицу и обжарьте на сливочном масле.

Цыпленок фаршированный

Ингредиенты

2 кг цыплят, 100 г шампиньонов или белых грибов, 3 луковицы, 1 кг мясного фарша, 3 ст. л. сливочного масла, 2 яйца, зеленый горошек, 1 морковь, соль.

Способ приготовления

Измельченный лук, морковь, грибы обжарьте на сливочном масле с мясным фаршем. К полученной начинке добавьте зеленый горошек, нарезанное кубиками яйцо. Начините фаршем тушки цыплят, зашейте и обжарьте на сливочном масле.

Подайте с картофельным пюре или рисом.

«Сюита»

Ингредиенты

2 цыпленка, 3 ст. л. муки, 2 яйца, 3 ст. л. панировочных сухарей, 100 г зеленого лука, 3 помидора, соль, 3 ст. л. сливочного масла, 100 г репчатого лука.

Способ приготовления

Взбейте яйца. Кусочки цыплят посолите, обмакните в муку, яйца, сухари и обжарьте на сливочном масле.

Помидоры очистите от шкурок и семян, нарежьте дольками и спассеруйте с измельченным зеленым луком и нарезанным кольцами репчатым луком.

Курица «По-венски»

Ингредиенты

1 курица, 4 моркови, 50–80 г картофеля, 3 луковицы, 2 ст. л. масла, 1 ч. л. паприки, 1 ст. л. тмина, 1 ст. л. тимьяна, 2 баклажана, 1 ч. л. горчицы, соль, зелень петрушки и укропа, 1 стакан белого сухого вина, красный молотый перец.

Способ приготовления

Курицу порежьте на кусочки, посолите, поперчите. Обжарьте на сливочном масле, часто поливая вином, пока мясо не станет мягким.

Морковь натрите на терке, измельчите баклажаны, лук и спассеруйте с добавлением тмина, тимьяна. За 5 минут до готовности положите горчицу, перемешайте.

Курицу посыпьте паприкой, добавьте рубленую зелень.

«Воскресный обед»

Ингредиенты

3 цыпленка, 100 г сливочного масла, 5 ст. л. меда, 1/2 стакана фисташек, 1/2 стакана сметаны, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления Тушки цыплят разделите на 8 частей, посолите, поперчите. Растопите сливочное масло с медом, добавьте сметану, тщательно перемешайте. Опустите кусочки цыплят в эту смесь и положите на разогретую сковороду. Обжарьте до появления румяной корочки, посыпьте толчеными фисташками.

Курица с рисом

Ингредиенты

1 курица, 2 лимона, соль, 1/2 стакана риса, 1/2 стакана изюма, 1 яйцо, 3 ст. л. сливочного масла, зелень петрушки, корица.

Способ приготовления

Рис отварите, смешайте с нарезанным кубиками яйцом, корицей, 2 ст. л. сливочного масла. Начините курицу, зашейте, посолите и смажьте лимонным соком. Жарьте в разогретой духовке до готовности.

Подайте к столу с жареным картофелем, дольками лимона и рубленой зеленью петрушки.

«Бодрость»

Ингредиенты

2–3 цыпленка, 1/2 стакана оливкового масла, 1/2 стакана белого сухого вина, 300 г свежих грибов, 1 сладкий стручковый перец, соль, 1/2 стакана бульона из кубиков, 2 луковицы, 100 г ветчины, зелень кинзы.

Способ приготовления

Цыплят порежьте на куски, посолите, обжарьте на масле. Залейте бульоном и вином, тушите до готовности.

Отдельно поджарьте грибы, измельченный перец, лук, вареную ветчину, добавьте зелень.

Индейка с орехами

Ингредиенты

1 индейка, 100 г грецких орехов, 3 ст. л. сливочного масла, 3 луковицы, 3 дольки чеснока, соль, 1/2 стакана сметаны, корень и зелень петрушки.

Способ приготовления

Индейку посолите, обжарьте в масле до полуготовности, залейте сметаной и тушите до тех пор, пока мясо не станет мягким.

Отдельно пожарьте измельченный лук, корень петрушки, чеснок. Положите к индейке. За 5 минут до готовности добавьте измельченные грецкие орехи, рубленую зелень.

«Венец творения»

Ингредиенты

2–3 цыпленка, 100 г тертого сыра, 50 г свежих помидоров, 2 моркови, 70 г картофеля, 3 ст. л. сметаны, 3 луковицы, 3 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. сливочного масла, соль, перец.

Способ приготовления

Разделите каждую тушку на 8 частей, посолите, поперчите, смажьте сметаной и обжарьте на сливочном масле.

Лук порежьте кольцами, залейте растительным маслом и дайте постоять 15 минут.

Измельчите морковь, спассеруйте. Помидоры освободите от кожицы и семян, нарежьте дольками.

Подайте к столу цыплят с вареным картофелем, луком, помидорами и морковью. Посыпьте тертым сыром.

Котлеты куриные

Ингредиенты

1 курица, 2 яйца, 2 ст. л. сливочного масла, 1 стакан сухарей, 1 стакан сливок, 1 ст. л. муки, 100 г грибов, 1/2 булки, перец, соль.

Способ приготовления

Отделите куриное мясо от костей и пропустите через мясорубку. Мякоть булки замочите в сливках, разомните и тоже пропустите через мясорубку с грибами. Добавьте в фарш 1 ст. л. муки, яйцо, соль, перец. Все тщательно перемешайте.

Пожарьте на сливочном масле котлеты, предварительно обваляв их в сухарях.

Гусь фаршированный

Ингредиенты

1 гусь, 300 г квашеной капусты, 2 моркови, 2 луковицы, перец сладкий стручковый, соль, 1/2 стакана бульона из кубиков, 2 ст. л. сливочного масла, 2 яйца.

Способ приготовления

Обжарьте на сливочном масле измельченный лук, морковь, перец. Положите на сковороду квашеную капусту, залейте бульоном и тушите под закрытой крышкой.

Гуся посолите. В фарш из тушеной капусты добавьте измельченное сваренное вкрутую яйцо, перемешайте. Начините гуся, зашейте и поставьте в разогретую духовку на 2,5 часа.

«Прибаутка»

Ингредиенты

1 утка, 1 стакан перловой крупы, 2 стакана воды, 3 луковицы, 100 г свежих боровиков, зелень и корень сельдерея, соль, перец, 2 ст. л. сливочного масла.

Способ приготовления

Перловую крупу переберите, промойте несколько раз холодной водой и залейте кипятком на 40–60 минут.

Распаренную перловую крупу варите 40–45 минут. На сковороде обжарьте мелко нарезанный корень сельдерея, лук, грибы, добавьте рубленую зелень. Полученное перемешайте с перловой кашей.

Утку посолите, поперчите, начините фаршем, зашейте и поставьте в разогретую духовку на 2 часа.

«Восточный экспресс»

Ингредиенты

1 цыпленок, 100 г крабовых палочек, 3 луковицы, 2 ст. л. сливочного масла, 1 сладкий стручковый перец, 2 яйца, 2 стакана отварного риса, 2 моркови, соль.

Способ приготовления

Пожарьте цыпленка, отделите мясо от костей и мелко нарежьте.

Спассеруйте на сливочном масле измельченный лук, морковь, перец. Добавьте отварной рис, нарезанные кубиками яйца, измельченные крабовые палочки, кусочки цыпленка. Все перемешайте.

«Мгновение»

Ингредиенты

1 индейка, 2 луковицы, 2 моркови, корень сельдерея, 10 ягод можжевельника, 1 стакан кислого молока, 2 ст. л. сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Индейку разрежьте на куски, посолите, натрите толчеными ягодами можжевельника и обжарьте на сливочном масле.

Спассеруйте измельченный лук, морковь, корень сельдерея. Влейте кислое молоко и тушите до готовности.

«Первый поцелуй»

Ингредиенты

1 курица, 2 ст. л. сливочного масла, 1/2 ч. л.шафрана, 1/2 стакана бульона из кубиков, 5 ст. л. сливок, 1 ст. л. муки, соль, зелень укропа и петрушки.

Способ приготовления

Курицу порежьте на кусочки, посолите и поджарьте на сливочном масле до полуготовности. Так же обжарьте муку, постоянно помешивая. Влейте бульон, смешанный с шафраном, сливки и тушите курицу до готовности.

Подайте к столу с рубленой зеленью.

«Подарок от щедрых болгар»

Ингредиенты

1 курица или утка, 2 моркови, 300 г консервированного зеленого горошка, 30–50 г сливочного масла, 1 ст. л. муки, 3–5 ст. л. растительного масла, мелко нарезанная зелень петрушки и укропа, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления Отделите от тушки кости и кожу, нарежьте небольшими кусочками, залейте холодной водой и тушите в течение 20 минут. Морковь нарежьте кружочками и тушите в растительном масле. Прибавьте к моркови мясо, 1/2 стакана сока консервированного горошка, тушите под закрытой крышкой до готовности мяса. Готовое мясо выложите в блюдо, а в оставшуюся жидкость прибавьте горошек, сливочное масло, муку, соль и перец, доведите до кипения. Полейте соусом курицу, посыпьте зеленью и подавайте с гарниром и листьями зеленого салата.

«Откроем Америку»

Ингредиенты

1 курица, 2 ст. л. сливочного масла, 1 стакан воды, корень петрушки, корень сельдерея, 1 луковица, 1 морковь, 1 ч. л. горчицы, 1,5 стакана кислого молока, соль.

Способ приготовления

Порежьте курицу на кусочки, посолите, натрите горчицей и обжарьте на сливочном масле до образования румяной корочки. Приготовьте отвар из корней петрушки и сельдерея, моркови, репчатого лука. Влейте к обжаренной курице отвар, кислое молоко и тушите до готовности.

«Эскиз»

Ингредиенты

3 цыпленка, 1 лавровый лист, 1 стакан сухого белого вина, 2 луковицы, мята, петрушка, кинза, 2 ст. л. сливочного масла, соль.

Способ приготовления Цыплят обжарьте на сливочном масле до полуготовности. Спассеруйте лук. Влейте сухое вино и тушите, пока мясо не станет мягким. Добавьте лавровый лист, соль, зелень.

«Троянский конь»

Ингредиенты

2 цыпленка, перец черный молотый, соль, 1 стакан гречневой крупы, 2 стакана воды или молока, 2 яйца, зеленый лук, 1 лимон, 2 ст. л. сливочного масла.

Способ приготовления

Сварите гречневую кашу, положите в нее измельченный зеленый лук и нарезанные кубиками яйца, сливочное масло, перемешайте.

Тушки цыплят посолите, поперчите, сбрызните лимонным соком, начините гречневой кашей, зашейте и поставьте в разогретую духовку на 30–35 минут.

«Мазурка»

Ингредиенты

500 г печени куриной, 3 ст. л. топленого масла, перец красный молотый, соль.

Способ приготовления

Разогрейте в сковороде топленое масло. Положите в него печень, посолите, обжарьте с обеих сторон. Добавьте перец. Подавайте с отварным картофелем и салатом из свежих овощей.

Индейка «По-неапольски»

Ингредиенты

1 тушка индейки или индюка (весом 2–3 кг), 100–150 г шпика, 1 ст. л. красного молотого перца, 1 большая луковица, 1 кг квашеной капусты, черный молотый перец, соль, немного тмина, жир для жарки.

Способ приготовления

Подготовленную тушку индейки разрубите на порционные куски, посыпьте каждый солью, черным и красным перцем, нашпигуйте тонкими ломтиками шпика.

На противень, смазанный жиром, выложите подготовленные куски индейки кожей вниз, равномерно положите на них репчатый лук, нарезанный колечками, и жарьте около 20 минут. Затем добавьте на противень немного кипяченой воды, переверните куски и жарьте еще 20 минут.

Нашинкованную квашеную капусту потушите в жире, периодически помешивая, в течение 10 минут. Мясо индейки выньте, а на противень выложите капусту, на нее поместите мясо и продолжайте запекать до тех пор, пока кусочки не станут коричнево-красноватого цвета. Готовое блюдо можете подавать как самостоятельное, на порционных тарелках, или выложить в глубокое блюдо и подать к нему отварной картофель.

Цыпленок «Аппетитный»

Ингредиенты

2 цыпленка, 3 ст. л. топленого масла, 5 зубчиков чеснока, 2 яичных желтка, 3 помидора, соль.

Способ приготовления Тушки цыплят порежьте на кусочки, смажьте взбитым яичным желтком и обжарьте на топленом масле. Нарежьте дольками чеснок и очищенные от кожицы и семян помидоры, спассеруйте.

Рулет «Белое безмолвие»

Ингредиенты

1 кг куриного филе, 1 кусочек сливочного масла (величиной с грецкий орех), 1 яйцо, сваренное вкрутую, 1 сырое яйцо, 3–5 ст. л. панировочных сухарей, 1/2 стакана тертого сыра, 1 ст. л. лимонного сока, 1–1,5 ст. л. мелко нарезанной зелени, петрушки и укропа, жир для жарки, соль, черный молотый перец.

Куриное филе слегка отбейте, посолите, посыпьте черным перцем, сбрызните лимонным соком и выдержите в прохладном месте 1 час.

Приготовьте начинку для рулета. В отдельной посуде порубите сваренное вкрутую яйцо, смешайте со сливочным маслом, тертым сыром и мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа, поперчите, посолите. Положите приготовленную начинку на подготовленное куриное филе, обвяжите ниткой, смочите во взбитом яйце, обваляйте в сухарях и обжарьте до золотистого цвета на сковороде с высокими краями. Готовый рулет освободите от нитки, выложите на блюдо и подавайте с жареным или отварным картофелем и салатом из свежих овощей.

Цыпленок «Напилася я пьяна…»

Ингредиенты

1 цыпленок, 1 ч. л. сахара, 1/2 бутылки светлого пива, 30 г сливочного масла, 20 г копченой ветчины, 3–5 ст. л. растительного масла, лавровый лист, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления Разведите в пиве сахар. Разрубите цыпленка на куски и положите в пиво. Выдерживайте 1–2 часа в прохладном месте. Противень смажьте растительным маслом, выложите на него куски цыпленка, положите между кусками нарезанную тонкими ломтиками ветчину, кусочки сливочного масла, посолите, поперчите и запекайте в горячей духовке, периодически переворачивая мясо и подливая пиво. Готовое мясо выложите в глубокое блюдо, украсьте зеленью и подавайте с отварным картофелем.

«Сытный обед»

Ингредиенты

1 большой гусь, соль, зелень петрушки, 1 лимон, жир, клюквенный сироп.

Для сиропа: 1 стакан сахара, 1/2 стакана воды, 1 стакан свежих ягод клюквы, 1/2 стакана вишневого сока.

Способ приготовления

Гуся выпотрошите, опалите, тщательно промойте и натрите солью снаружи и внутри. Сильно надавите на грудную кость, чтобы она приплюснулась. Положите тушку гуся на противень с разогретым жиром, влейте 1 стакан кипяченой воды и поставьте в хорошо нагретую духовку. Жарьте 2–3 часа, часто добавляя воду. Готового гуся выложите на разделочную доску и нарежьте широкими ломтями. Посыпьте гуся мелко нарезанной зеленью петрушки, украсьте колечками лимона, сверху полейте клюквенным сиропом и подавайте с отварным картофелем.

Приготовьте сироп: вскипятите воду с сахаром, добавьте ягоды клюквы, вишневый сок и варите до загустения.

Пудинг «Птица счастья»

Ингредиенты

2 средних курицы, 1 морковь, 1 луковица, 1/2 л кипяченого молока, 1 мягкая булка, корень петрушки, 200 г сливочного масла, 10 яиц, 2 ст. л. панировочных сухарей, 20 г масла, 1/2 стакана тертого на мелкой терке соленого сыра, 1 ст. л. рубленой зелени укропа и базилика, соль, черный молотый перец.

Для соуса: 4 яйца, сваренных вкрутую, 1 стакан куриного бульона, 1 ст. л. муки, пучок укропа и базилика, соль, перец.

Способ приготовления

Кур сварите целиком в небольшом количестве воды с морковью и корнем петрушки до готовности, отделите мясо от костей, снимите кожу и пропустите мясо через мясорубку несколько раз вместе с сыром и размоченной в молоке булкой. Сливочное масло разотрите с желтками, смешайте с куриным фаршем, поперчите, посолите, добавьте рубленую зелень, яичные белки и тщательно перемешайте. Выложите массу в форму, густо смазанную маслом и обсыпанную сухарями, закройте крышкой и варите на пару 1–2 часа. Готовый пудинг нарежьте ломтиками толщиной примерно 2–3 см, подавайте с отварным картофелем и соусом.

Приготовьте соус: яйца мелко порубите, смешайте с растопленным маслом, мелко нарезанной зеленью укропа и базилика, добавьте куриный бульон, соль и перец, поставьте на огонь и, когда бульон будет закипать, добавьте 1 ст. л. муки. Варите до загустения, непрерывно помешивая, после чего снимите с огня и охладите.

Салат из домашней птицы по-индийски

Ингредиенты

200 г вареного мяса птицы, 100 г окорока, 300 г рассыпчатого сваренного риса, 300 г майонеза, 1 ст. л. мелко нарезанной зелени петрушки и базилика, соль.

Способ приготовления Мясо птицы и окорок нарежьте кусочками, смешайте с рисом и зеленью. Смешайте все продукты с майонезом, добавьте соль.

Салат «Банкетный»

Ингредиенты

300 г вареного мяса утки или индейки, 200 г очищенных апельсиновых долек, 150 бананов, 100 г ягод свежей или консервированной черешни, 1/4 стакана, вишневого сока, 200 г майонеза.

Способ приготовления

Мясо утки или индейки нарежьте кусочками. Дольки апельсина разрежьте пополам. Бананы нарежьте кружочками. Из черешни удалите косточки. Вишневый сок смешайте с майонезом, подмешайте нарезанные фрукты и мясо.

Выложите салат в небольшую вазочку, подавайте охлажденным к легким коктейлям.

Салат «Цыганочка»

Ингредиенты

300–500 г вареного мяса птицы, 200 г сладкого перца, 100 г сваренных вкрутую яиц, 50 г свежей клубники, 300 г майонеза.

Способ приготовления

Мясо нарежьте маленькими кусочками. Из перца удалите семечки и прожилки, нарежьте «лапшой». Яйца – крупными кубиками.

Смешайте все продукты с майонезом, слегка посолите. Выложите готовый салат в вазочку, украсьте зеленью.

Паштет «Из бабушкиного погребка»

Ингредиенты

500 г куриной печени, 3 стакана молока, 1–2 луковицы, 1 морковь, 50–70 г сливочного масла, 3–5 ст. л. растительного масла, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления Печень тушите в молоке до готовности, пропустите через мясорубку. Репчатый лук очистите и мелко порежьте. Морковь натрите на крупной терке. Спассеруйте нарезанные морковь и лук на растительном масле, пропустите через мясорубку и смешайте с куриной печенью, тщательно перемешайте и пропустите еще раз через мясорубку вместе со сливочным маслом. Поместите готовый паштет в прохладное место.

Паштет из гусиной и телячьей печени

Ингредиенты

500 г гусиной печени, 300 г телячьей печени, 2–3 ломтика белого хлеба, 5 ст. л. сметаны, 3 стакана куриного бульона, 2 ст. л. коньяка, 1/2 стакана маринованных грибов, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления Гусиную печень очистите от пленочек, промойте в холодной воде. Телячью печень нарежьте кубиками и отварите до мягкости. Гусиную печень нарежьте полосочками и потушите в курином бульоне. Затем выньте из духовки, посолите и охладите. Гусиную и телячью печень вместе с хлебом пропустите через мясорубку, добавьте сметану, коньяк и мелко нарезанные маринованные грибы, посолите и поперчите. Тщательно размешайте массу, чтобы она стала гладкой. Используйте паштет для приготовления бутербродов и легких закусок.

Курник со сметанным соусом

Ингредиенты

1 курица, 300 г сливочного масла, 5 стаканов пшеничной муки, 200 г сметаны, 3–5 сваренных вкрутую яиц, 1 стакан риса, 1 ст. л. мелко нарезанной зелени петрушки, сметанный соус

Для соуса: 1–1,5 ст. л. сливочного масла, 3 ст. л. муки, 1 стакан куриного бульона, 1/2 стакана сметаны, 3 вареных желтка.

Способ приготовления

Приготовьте сдобное тесто. Сварите курицу до готовности, отделите мясо от костей, мелко порежьте, залейте сметанным соусом и поставьте в прохладное место.

Яйца мелко порубите, рис отварите в подсоленной воде.

Из теста отделите четвертую часть, раскатайте круглый пласт толщиной 1,5–2 см. Положите его в форму так, чтобы он накрывал края, и на него слоями положите сначала рис, смешанный с зеленью и сливочным маслом, затем – порубленные яйца и куриное мясо, в том же порядке положите еще ряд фарша. Накройте раскатанным тестом, защипните края, смажьте взбитым яйцом. Из оставшегося теста сделайте украшение, а в середине сделайте отверстие, чтобы выходил пар. Поместите курник в хорошо нагретую духовку. Когда внутри фарш будет кипеть, а тесто подрумянится со всех сторон и свободно будет отходить от формы, вынимайте курник из духовки. Готовый курник разрежьте на кусочки, подавайте со сметанным соусом к горячему чаю.

Для приготовления сметанного соуса сливочное масло разотрите с мукой, разбавьте бульоном, прибавьте сметану и проварите эту смесь на пару до густоты.

Снимите с огня, заправьте желтками, растертыми с 1 столовой ложкой масла.

Пять рюмок к плову Плов с мясом и курицей «Восток – дело тонкое»

Ингредиенты

500 г индийского риса, 2 ч. л. соли, 6 ст. л. растительного масла, 100 г куриной печенки, 1 куриная грудка, 1 ст. л. очищенного миндаля, 100 г зеленого горошка, 1 ч. л. соли, немного мясного бульона и можно добавить шафран и тимьян.

Способ приготовления В приготовленную уже горячую подсоленную воду насыпьте рис, чтобы он полностью был покрыт водой. Минут через 10 откиньте его на сито и дайте воде стечь. Высыпьте рис на разогретое масло и, непрерывно помешивая, обжаривайте на медленном огне в течение 10 минут. Предварительно осушив куриную грудку и печенку, порежьте их мелко и вместе с миндалем, зеленым горошком положите в разогретый куриный бульон, не забудьте его при этом посолить. Варите в открытой кастрюле, периодически помешивая, пока жидкость не выпарится. Затем накройте крышкой и тушите на медленном огне 20 минут до готовности. Подавайте свой шедевр горячим. Тимьян придаст этому блюду лимонный аромат.

«Праздник живота»

Ингредиенты

500 г риса, 2 ч. л. соли, 150 г телячьих почек, 80 г бараньей или телячьей печенки, 300 г баранины, 150 г сливочного масла, 1 крупная луковица, 4 ст. л. оливкового масла, щепотка соли, щепотка черного перца, 1 ч. л. сахара, 2 среднего размера помидора, долька лимона, 700 мл горячего мясного бульона.

Способ приготовления

Заранее вымочите в воде почки в течение 30 минут. Рис положите в подсоленную воду, откиньте в сито и дайте стечь воде.

Мелко нарежьте почки, печенку и баранину, пожарьте их в течение 5 минут на растопленном сливочном масле и снимите с плиты.

Мелко нарезанный лук обжарьте на оливковом масле до прозрачности. Через 5 минут добавьте туда баранину и подрумяньте на сильном огне. Всыпьте рис и поджарьте его до прозрачного цвета при непрерывном помешивании. Присоедините мясной бульон, помидоры, специи, сахар и варите, пока не выпарится вся жидкость. Добавьте к мясу с рисом печенку и почки вместе с укропом и мясным соком, положите туда же дольку лимона. И еще 20 минут на медленном огне доводите плов до готовности.

Перед подачей к столу густо посыпьте зеленью.

«Пальчики оближешь»

Ингредиенты

300 – 400 г мяса (говядины или свинины), 250 г риса, 1 большая головка лука, 2 ст. л. растительного масла, 2 моркови, соль, черный перец, красный перец.

Способ приготовления

Рис предварительно замочите в подсоленной воде. Порежьте лук кружочками и обжарьте на сильно разогретом масле в глубокой посуде до золотистого цвета. Мясо нарежьте мелкими кусочками, смешайте с обжаренным луком и жарьте до появления румяной корочки. Нашинкуйте мелко морковь и добавьте в мясо. Посолите и поперчите. Когда мясо почти готово, добавьте к нему рис вместе с этой водой. Не перемешивая, доведите до готовности в течение 15–20 минут.

Подайте к столу горячим, зелень желательно вприкуску. Рекомендуется базилик, петрушка и кинза.

«Завтрак царя зверей»

Ингредиенты

500 г мяса кролика, 100 г жирной свинины, 50 г шпика, 1 морковь, 1 луковица, 1 ст. л. свиного жира, 2 стакана риса, 1 лавровый лист, несколько горошин черного перца, молотый перец, соль, зелень.

Способ приготовления

Мелко нарежьте шпик и обжарьте его.

Порежьте свинину крупными кусками, мясо кролика – очень мелкими кусочками и добавьте их к шпику, тщательно все перемешайте.

Положите туда также нарезанные лук, морковь, специи и тушите до готовности.

Растопите свиной жир в глубокой кастрюле и переложите туда приготовленное мясо, залейте все это 700 мл мясного бульона, не забыв добавить туда же и рис. Потушите блюдо в духовке 20 минут и подайте к столу с зеленью петрушки, базилика, шалфеем и тертым хреном.

«Легкая разминка»

Ингредиенты

1/2 курицы, 1 стакан риса, 1 луковица, 2 моркови, специи и соль, чеснок.

Способ приготовления Отварите курицу вместе с луком, чтобы придать бульону приятный аромат. Добавьте потом рис и мелко нашинкованную морковь. Посолите, добавьте специи и чеснок. Не перемешивайте и готовьте на медленном огне 20–30 минут. Готовый плов украсьте зеленью петрушки и укропа.

«Привет из Уральска»

Ингредиенты

1 молодая курица, 1,5 стакана риса, 1 большая луковица, 2 головки чеснока, 1 болгарский перец, 2 помидора, специи, соль, зелень.

Способ приготовления

Отварите курицу и соберите жир с нее в отдельную посуду. Готовую курицу разделите на мелкие части, отобрав при этом кости. Спассеруйте мелко нарезанный лук и чеснок в курином жире. Положите кусочки курицы вместе с луком и чесноком обратно в бульон, добавив при этом рис. Порежьте кружочками болгарский перец и помидоры и обжарьте их на сливочном масле. Добавьте их в блюдо за 15 минут до готовности.

Готовое блюдо густо усыпьте зеленью.

«Иринкины причуды»

Ингредиенты

500 г риса, 500 г нежнейшей говядины, 2 больших луковицы, 2 моркови, 100 мл растительного масла, черный перец на кончике ножа, соль, зелень.

Способ приготовления

В кастрюлю с толстым дном налейте растительное масло и доведите до кипения. Рис всыпьте в горячую воду и оставьте на час. Мелко порежьте мясо и положите в кипящее масло. Обжарьте мясо до образования румяной корочки и добавьте туда нарезанный кружочками лук. Усыпьте сверху нашинкованной морковью. Положите рис вместе с водой (воды должно быть на 2 пальца выше уровня риса). Посолите, поперчите, но не перемешивайте.

Когда рис будет почти готов, переверните блюдо так, чтобы мясо было наверху, а рис – внизу, и варите до готовности.

Плов выложите на большую тарелку и украсьте зеленью.

«Момент истины»

Ингредиенты

400 г риса, 350 г свиных ребрышек, 3 ст. л. растительного масла, 1 большая луковица, соль, специи, терн.

Способ приготовления Заранее положите рис в подсоленную воду на 20 минут. Свиные ребрышки поджарьте в кипящем растительном масле в кастрюле с толстым дном. Отдельно обжарьте мелко нарезанный лук до появления золотистой корочки. Смешайте лук с мясом и положите сверху терн. Все засыпьте рисом вместе с подсоленной водой. Накройте плотно крышкой и доведите до готовности. Подайте блюдо к столу в перевернутом виде (мясо – сверху, рис – снизу). Зелень можно, но необязательно.

«Причуда»

Ингредиенты

250 г риса, 300 г белого мяса, 100 г сливочного масла, 1 морковь, чернослив, соль, специи.

Способ приготовления Хорошо промойте рис холодной водой. Мясо потушите на сливочном масле в течение 15–20 минут. Добавьте при этом нашинкованную морковь и чернослив. В приготовленное мясо положите рис и залейте блюдо, желательно, куриным или мясным бульоном. В конце процесса все перемешайте и подайте к столу на отдельном блюде, украшенном листочками зелени.

«Ум отъешь»

Ингредиенты

500 г мяса индейки, 250 г индийского риса, 2 ст. л. топленого масла, 50 г сметаны, 1 морковь, 1 луковица, немного красного перца, соль, тимьян, эстрагон, укроп.

Способ приготовления

Хорошо промойте рис в холодной воде и оставьте в течение часа в горячей воде.

Мелко порежьте мясо индейки и обжарьте в топленом масле в чугунке. Приготовьте лук и морковь, нарезанные кубиками, и смешайте их с индейкой. Посыпьте мясо солью и специями, а потом, минут через 10, можете добавить туда сметану. Мясо должно тушиться на медленном огне 15 минут. Потом смешайте его с рисом и водой и поставьте в заранее нагретую духовку на 30 минут.

Обязательно подайте на подогретом круглом блюде и густо посыпьте зеленью.

«На стол к президенту»

Ингредиенты

1 гусь, 2 кг яблок, 500 г риса, 100 г чернослива, 2 ст. л. сметаны, немного куриного бульона, лук, черный перец на кончике ножа, 50 г зеленого горошка, соль.

Способ приготовления

Тщательно промойте и замочите рис в холодной воде. Яблоки очень аккуратно порежьте дольками, а лук – кружочками.

Подготовленную уже тушку гуся порежьте небольшими кусками, желательно отделив мясо от костей. Натрите кусочки гуся солью и перцем и оставьте пропитаться минут на 15. Обжарьте их в собственном жиру и не забудьте потом полить сметаной. Хорошо разогрейте духовку, доложите в мясо яблоки, лук и чернослив и жарьте, уменьшив огонь, почти час. Проверив готовность гуся, засыпьте его рисом и залейте бульоном. Тушите в духовке до готовности.

Это блюдо подают на праздник и обильно посыпают зеленым горошком и зеленью.

«Райское наслаждение»

Ингредиенты

1 небольшая уточка, 2 стакана краснодарского риса, 1 лимон, 2 зубчика чеснока, 2 помидора, специи, соль.

Способ приготовления Вашу небольшую уточку нарежьте небольшими кусочками и обжарьте в утятнице в ее же собственном жиру. Тем временем нарежьте кружочками лимон, помидоры. Можете минут через 45 украсить ими вашу уточку, не забыв при этом посолить и поперчить. Спустя 10 минут добавьте туда рис, залейте все это чудо водой и поставьте томиться в духовку до готовности. Подайте очень горячим, можно добавить зеленый горошек.

«А ну-ка отними-ка»

Ингредиенты

1,5 кг кролика, 400 г риса, 1 лимон, 2 ст. л. оливкового масла, 100 г кураги, лук, мелисса, соль, специи.

Способ приготовления

Заранее отварите рис.

Тушку кролика натрите солью и специями, порубите на мелкие кусочки и обжарьте на оливковом масле до появления румяной корочки.

Добавьте туда мелко нарезанный лук.

Выжмите из лимона сок, а оставшиеся корочки мелко нарежьте. Смешайте сок с кусочками кураги и оставьте на 10 минут. Если кролик уже готов, вылейте в него полученную смесь из кураги и лимонного сока, бросьте корки лимона и все смешайте с уже готовым рисом. Минут через 10 ваше блюдо готово.

Подавайте к столу с тертым хреном и листьями салата.

«Детские забавы»

Ингредиенты

300 г риса, 2 ст. л. сливочного или растительного масла, 700 мл воды, 1 луковица, гвоздика, 400 г ветчины, петрушка.

Способ приготовления

Обжарьте рис в растительном или сливочном масле. Залейте его подсоленной водой. Мелко нарезанный лук смешайте с гвоздикой, добавьте в рис и на умеренном огне тушите около 20 минут. Нарежьте ветчину кубиками, порубите петрушку и все это перемешайте с рисом. При необходимости можете еще добавить масла.

При подаче к столу блюдо можно украсить мелко нарезанными солеными огурцами и листьями овощного салата.

«Блюдо служащего»

Ингредиенты

250 г вареного мяса говядины, 1 стакан риса, 30 г топленого масла, 2 куриных кубика, 1 луковица, 1 морковь, щепотка красного перца, соль, укроп.

Способ приготовления

Рис отварите в подсоленной воде и добавьте туда за 15 минут до готовности куриные кубики. Лук и морковь порежьте соломкой. Мясо нарежьте мелкими кусочками и смешайте его с луком и морковкой. Раскалите масло на сковородке с толстым дном и обжарьте до образования румяной корочки. Смешайте его с рисом, плотно накройте крышкой и тушите еще 5 минут. Ваше блюдо уже готово.

При подаче посыпьте плов красным перцем и украсьте веточками укропа.

«Гусиные лапки»

Ингредиенты

300 г риса, 1 луковица, 50 г сала, немного куриного бульона, соль, 400 г гусиной печени, несколько горошин черного перца, кинза и петрушка.

Способ приготовления

Промойте рис холодной водой и вместе с порезанным луком обжарьте его на сале. Добавьте туда куриный бульон, посолите и продолжайте тушить, при этом не забыв закрыть крышкой.

Подготовьте гусиную печенку, порежьте соломкой и тоже обжарьте на сале. По мере готовности смешайте ее с рисом и добавьте туда черный перец.

Украсьте блюдо мелко порубленной кинзой и петрушкой.

«Ненавязчивое предложение»

Ингредиенты

2 луковицы, 50 г шпика, 300 г вареной колбасы, 200 г риса, 2 ст. л. томатной пасты, 3 кубика говяжьего бульона, соль, паприка или перец.

Способ приготовления Мелко порежьте шпик и обжарьте на нем порубленный лук. Нарезанную кубиками колбасу добавьте туда и оставьте тушить на некоторое время. Под струей холодной воды хорошо промойте рис, перемешайте его с колбасой, добавьте туда же томатную пасту и залейте полученную массу бульоном так, чтобы рис был ниже на 2 пальца. Посыпьте пряностями и тушите около 20 минут, закрыв все крышкой.

«Сюрприз для полных»

Ингредиенты

500 г печени, 250 г индийского риса, 1 ст. л. муки, 50 г подсолнечного масла, перец черный, соль, 1 головка чеснока.

Способ приготовления Замочите рис в горячей подсоленной воде. Печень будет вкуснее, если ее 2 часа подержать в молоке. Печень хорошо промойте и нарежьте соломкой. Доведите масло до кипящего состояния и обжарьте печень, посыпанную перцем, солью и запанированную в муке. Следите за тем, чтобы не пережарить, иначе она будет жесткой. Когда доведете печень почти до готовности, смешайте ее с рисом вместе с его водой. Вода должна покрывать рис. Когда блюдо будет почти готово, воткните в рис несколько зубчиков чеснока.

«Зимняя вариация»

Ингредиенты

300 г молодой говядины, 100 г риса, 2 соленых огурца, помидоры, чеснок, соль, несколько горошин черного перца, 2 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления

Порежьте говядину небольшими ломтиками и обжарьте на растительном масле.

Помидоры ошпарьте кипятком и снимите кожуру. Порежьте их кружочками, огурцы – кубиками. Добавьте овощи в мясо и хорошо перемешайте. Посолите, поперчите и на медленном огне доведите до готовности.

Добавьте рис в мясо и налейте достаточное количество воды. За 10 минут до готовности положите в блюдо несколько зубчиков чеснока.

Подайте блюдо горячим и украсьте сверху зеленым горошком.

«Радость для ленивых»

Ингредиенты

200 г легкого, 100 г краснодарского риса, 2 ст. л. растительного масла, 1 небольшая луковица, соль, черный перец на кончике ножа, пучок зеленого лука, петрушка.

Способ приготовления

Порежьте легкое крупными кусками. Отварите его, при этом хорошо посолите и поперчите. Готовые куски легкого перекрутите через мясорубку. Полученный фарш обжарьте на растительном масле, смешав при этом с мелко нарезанным луком.

Отварите рис и добавьте его в полученную массу. Слегка потомите блюдо, накрыв предварительно кастрюлю крышкой. Не помешало бы добавить к этому блюду порубленные зеленый лук и петрушку.

Приятного вам аппетита!

«Скромные посиделки»

Ингредиенты

300 г сердца, 150 г риса, 1 луковица, 2 помидора, 2 зубчика чеснока, кинза, соль, специи, топленое масло.

Способ приготовления

Поставьте варить сердце до готовности. Перекрутите его вместе с луком через мясорубку. Заранее отварите рис. Потушите крупно нарезанные помидоры на топленом масле, добавьте в них фарш из сердца и потомите еще минут 15. Рис смешайте с полученной массой и добавьте зубчики чеснока для остроты.
Подайте блюдо очень горячим, сверху посыпав кинзой.

«Гюльчатай»

Ингредиенты

300 г мяса, 400 г риса, 4 ст. л. бараньего жира, 3 моркови, 1 головка репчатого лука, 3 ст. л. томатного соуса «Краснодарский», 2 стакана воды или мясного бульона, соль, перец, базилик, листья салата.

Способ приготовления

Рис хорошо промойте кипятком. Мясо нарежьте небольшими кусками и обжарьте на бараньем жире, посыпав при этом солью и перцем. Переложите мясо в чугунок, добавьте томатный соус, мясной бульон и дайте закипеть.

Лук и морковь обжарьте на жире и добавьте в мясо рис вместе с поджаркой. Продолжайте все варить, пока не загустеет. Заранее накалите духовку и поставьте блюдо туда на 50 минут. Подайте плов на отдельном блюде, густо усыпав его зеленью.

«Куриные гонки»

Ингредиенты

1–2 куриных окорочка, 200 г риса, 2 помидора, 1 головка лука, сало топленое, чеснок, укроп, петрушка.

Способ приготовления

Куриные окорочка хорошо отбейте и порубите на мелкие кусочки. Обжарьте на кипящем сале до образования румяной корочки. Добавьте нашинкованный репчатый лук и морковь, натертую на крупной терке, и жарьте все вместе 5–10 минут. В самом конце жарки добавьте нарезанные кружочками помидоры, залейте все водой и тушите в течение 15 минут.

Рис предварительно замочите и оставьте минут на 20. Когда курица будет фактически готова, положите туда рис, залейте водой и варите. Когда жидкость будет поглощена рисом, закройте кастрюлю крышкой и доведите до готовности на медленном огне. Перед подачей к столу плов уложите горкой на большое блюдо, сверху положите куски окорочков и посыпьте рубленой зеленью и измельченным чесноком. Отдельно можете подать салаты из свежих овощей.

«Ежик в тумане»

Ингредиенты

300 г говяжьего фарша, 100 г риса, 2 головки репчатого лука, 1 ст. л. томатной пасты, соль, щепотка черного перца, зелень укропа.

Способ приготовления

На час замочите рис в подсоленной горячей воде.

Готовый фарш перемешайте с мелко нарезанным луком, посолите, поперчите и хорошо все перемешайте. Нагрейте хорошо сковородку, добавьте в нее растительное масло и обжарьте на нем фарш в течение 3 минут. Переложите готовый фарш в глубокую кастрюлю и налейте подсоленную воду с рисом. Вода должна накрывать рис. Тушите плов почти до готовности и добавьте в него немного томатной пасты. Потомите на медленном огне до готовности риса. При подаче посыпьте измельченной зеленью.

«Кактус в пустыне»

Ингредиенты

250 г свиного фарша, 1 стакан риса, 1 головка репчатого лука, 2 зубчика чеснока, красный перец, соль, сельдерей и укроп.

Способ приготовления

Фарш, желательно домашнего приготовления, смешайте с мелко нарубленным луком, перцем и солью. Обжарьте его на топленом масле. Отварите заранее рис и смешайте его с фаршем, добавив при этом немного воды. Поставьте в духовку и томите до готовности.

Мелко порубите сельдерей и укроп, чеснок и посыпьте готовое блюдо при подаче к столу.

«Последний шанс»

Ингредиенты

500 г куриной печенки, 200 г риса, 2 ст. л. растительного или сливочного масла, 1 большая луковица, 2 моркови, соль, специи.

Способ приготовления

Хорошо обжарьте куриную печенку на сливочном масле, добавьте в нее порезанный кружочками лук и нашинкованную морковь. Налейте немного воды или куриного бульона и тушите до готовности.

Отдельно отварите рис и смешайте его с печенью, при этом не забудьте посолить и поперчить блюдо. Сверху можете положить зеленый горошек.

«Тайна куриного сердца»

Ингредиенты

400 г куриных сердечек, 100 г риса, 1 репчатый лук, 1 морковь, 2 помидора, растительное масло, соль, красный перец, зелень по вкусу.

Способ приготовления

Хорошо промойте рис холодной водой и откиньте его на сито.

Куриные сердечки обжарьте на растительном масле, посолите, поперчите. Нарежьте морковь соломкой, помидоры – кружочками и смешайте все овощи с сердечками.

В почти готовое блюдо насыпьте рис и залейте его водой. Через 20 минут ваш шедевр готов. Добавьте в него красный перец и украсьте зеленью.

«Радостный взгляд»

Ингредиенты

1 маленький цыпленок, 100 г грибов свежих (можно консервированных), 200 г риса, черный молотый перец, чеснок, соль, 100 г сливочного масла, 200 г сметаны, 500 мл куриного бульона, сельдерей, петрушка, 1 головка лука.

Способ приготовления

Подготовленную тушку цыпленка разрубите на несколько порций, поперчите, посолите их и оботрите чесноком. Обжарьте порции на сливочном масле до появления румяной корочки. Переложите мясо в глубокий сотейник, а на оставшемся масле обжарьте лук. Залейте цыпленка куриным бульоном, добавьте лук и тушите. В сметане обжарьте свежие грибы и добавьте их к цыпленку. Отдельно отварите рис и смешайте его с мясным блюдом.

Тем временем нарежьте мелко сельдерей и петрушку, посыпьте ими плов – и можете подавать к столу.

«Хитрый язык»

Ингредиенты

800 г отварного языка, 100 г риса, чеснок, свиной жир, 2 помидора, 1 морковь, соль, кетчуп, хрен, зелень.

Способ приготовления

Очень мелко порежьте отварной язык. Рис заранее отварите. На свином жиру обжарьте помидоры, порезанные крупными кусками. Добавьте в них язык, рис и посолите. Нашинкованную морковь смешайте с рисом и языком минут через 15.

Подайте к столу, облив плов кетчупом. Хрен и зелень – для любителей.

«Быстро и просто»

Ингредиенты

500 г жирного копченого мяса, 100 г риса, 2 ст. л. жира, соль, тимьян.

Способ приготовления Мясо отварите в 1 литре воды. Воду немного подсолите. Выньте мясо и в том же бульоне сварите рис. Пока рис варится, порежьте мясо на мелкие кусочки или ломтиками. Смешайте его с почти готовым рисом и добавьте щепотку тимиана. Еще чуть-чуть потомите – и ваш плов готов.

«Минута расслабления»

Ингредиенты

100 г свежего или копченого сала, 1 стакан риса, 1 большая луковица, 2 моркови, 3 помидора, соль, щепотка молотого черного перца, листья большого салата.

Способ приготовления

Как можно мельче нарежьте сало и пожарьте его. При поджарке добавьте порубленный лук, нашинкованную морковь, помидоры, порезанные кружочками. Все посолите и поперчите.

Рис хорошо промойте, отварите и перемешайте со шкварками и овощами.

Подайте к столу, украсив ваше блюдо листьями салата и посыпав зеленым горошком.

«Паровые пальчики»

Ингредиенты

400 г сосисок, 50 г риса, 2 ст. л. томатного соуса, 50 г сливочного или растительного масла, соль, зелень.

Способ приготовления

Отварите рис и сосиски отдельно. Сосиски порежьте кружочками и обжарьте их на масле.

Добавьте томатного соуса и все хорошо перемешайте. Минут через 5 присоедините к ним рис, перемешайте и добавьте мелко нарезанную зелень.

«Наперегонки»

Ингредиенты

1/2 кролика, 150 г риса, 50 г топленого масла, 3 кубика «Магги», 2 головки репчатого лука, 2 моркови, 2 помидора, соль, перец, зелень.

Способ приготовления

Кролика необходимо хорошо подготовить. Очистите мясо от плев и сухожилий. Нарежьте его на небольшие куски и положите в утятницу с хорошо разогретым топленым маслом. Обжарьте мясо, но не сильно, добавьте уже готовый мелко нарубленный лук, нашинкованную морковь и, помешивая, обжарьте до румяной корочки.

Уже очищенный рис хорошо промойте, положите его также в утятницу к мясу и, помешивая, залейте уже бульоном, приготовленным из куриных кубиков «Магги». Варите при бурном кипении и добавьте при этом сок из помидоров. Накройте утятницу крышкой и поставьте доходить до готовности в предварительно нагретую духовку.

Готовый плов разрыхлите и посыпьте сверху зеленью кинзы и базилика.

«Полет на Луну»

Ингредиенты

500 г баранины, 200 г риса, 100 г бараньего жира, 2 шт. гвоздики, немного черного перца, 1 стакан мясного бульона, щепотка соли, сахара, 2 ст. л. лимонного сока.

Способ приготовления

Рис хорошо промойте под струей холодной воды и залейте его водой на 40 минут. Потом отварите его до полуготовности.

Мелко порежьте баранину, посыпьте ее смесью толченой гвоздики, соли, перца, полейте лимонным соком, добавьте мясного бульона и тушите на медленном огне около часа, медленно помешивая.

Когда баранина будет готова, положите в нее полуготовый рис и томите до полной готовности.

Подайте плов к столу очень горячим, украсив его мелко порубленной зеленью.

«Лесные забавы»

Ингредиенты

Небольшой кролик, шпик свиной, 2 ст. л. растительного масла, 2 головки репчатого лука, 200 г риса, 50 г сметаны, 1 морковка, корень петрушки, сельдерей, сахар, соль, чуть-чуть черного перца.

Способ приготовления

Рис промойте, залейте горячим кипятком и оставьте на 30 минут. Кролика нарежьте кусками и посыпьте их со всех сторон перцем, солью и сахаром. Обжарьте куски на хорошо разогретом жиру, добавьте отдельно обжаренный лук, морковь и корень петрушки. Непрерывно помешивайте в течение 7 минут, потом все переложите в чугунок и залейте водой, чтобы она покрыла мясо. Потушите блюдо до готовности.

Между тем отварите рис и смешайте его с кроликом, добавив при этом сметану. Тушите еще 10 минут.

Подайте блюдо с овощами, посыпав порезанным сельдереем.

«На дне»

Ингредиенты

1 стакан риса, 500 г куриных потрохов, 1 головка репчатого лука, 2 моркови, 2 помидора, немного мясного или куриного бульона, 100 г сливочного маргарина, соль, перец, петрушка и укроп.

Способ приготовления

Промойте куриные потроха в теплой воде. Нарубите их на мелкие кусочки и обжарьте на сливочном маргарине. Лук порежьте кружочками, морковь – кубиками, из помидоров выжмите томатный сок. Добавьте овощи и сок из помидоров к курочке, посолите, поперчите, влейте туда же бульон и тушите 20 минут на медленном огне. Когда потроха будут почти готовы, добавьте рис, залейте еще бульоном и тушите до готовности.
Подайте блюдо, украсив его петрушкой и укропом.

«Лесная прогулка»

Ингредиенты

600 г мяса лося, 2 ст. л. свиного жира, 2 стакана риса, соль, черный перец горошком, эстрагон, мелисса, укроп и петрушка, 500 мл воды или любого бульона.

Способ приготовления

Приготовьте сперва маринад для лося. Для этого разбавьте уксус с водой, положите в раствор черный перец горошком, лавровый лист, петрушку. Прокипятите маринад 10 минут и охладите. Маринуйте мясо лося около 9 часов. После маринования обжарьте мясо, а потом тушите до полуготовности. Хорошо промойте рис и добавьте его к мясу, полностью залив блюдо бульоном. Мелко нарежьте зелень.

Блюдо подайте горячим, посыпав его растертым чесноком и зеленью.

«Летучий корабль»

Ингредиенты

1 тушка рябчика, 1 стакан риса, 50 г сливочного масла, соль, молотый черный перец, 1 лимон, 2 зубчика чеснока, кинза, базилик, листья салата.

Способ приготовления

Предварительно нагрейте духовку до 180 °С. Хорошо промойте и подготовьте тушку рябчика. Оботрите ее солью, перцем и растертым чесноком. Положите рябчика на большую сковородку и обжарьте его со всех сторон. Переверните тушку на спинку и поставьте в духовку на 20 минут, периодически поливая рябчика жиром. Тем временем хорошо промойте рис под струей холодной воды и замочите в кипятке на 5 минут. Потом отварите и положите внутрь рябчика, когда он будет почти готов. Хорошо утрамбуйте рис внутри рябчика и добавьте туда же половинку лимона. Доведите блюдо до готовности.

Мелко нарубите зелень и украсьте блюдо.

«Орел и куропатка»

Ингредиенты

1 тушка куропатки, 1 стакан риса, 2 яблока, соль, перец, 2 соленых огурца, хрен, зелень.

Способ приготовления

Рис хорошо промойте и отварите до полуготовности.

Подготовленную тушку куропатки оботрите солью и перцем. Положите ее на большой противень и поставьте жарить в нагретую духовку на 30 минут. Периодически поливайте образовавшимся жиром. Порежьте яблоки кубиками и смешайте их с рисом. Положите полученную смесь внутрь куропатки и доведите блюдо до готовности.

Подайте к столу с солеными огурцами и порубленной зеленью.

«Простейшее решение»

Ингредиенты

1 кг курицы, 200 г риса, 50 г сливочного масла, 4 моркови, 1 головка чеснока, соль.

Способ приготовления

Хорошо промытую тушку курицы натрите солью и чесноком. Положите ее на сковородку и поставьте готовить в хорошо нагретую духовку. Уже готовую курицу разрежьте на порционные куски и переложите в глубокий сотейник вместе с нарезанной соломкой морковью. Добавьте туда же рис, сливочное масло, залейте водой или бульоном и тушите, пока рис не станет мягким.

При подаче плов уложите горкой, добавьте еще несколько зубчиков чеснока, сверху положите кусочки курицы.

«Азарт»

Ингредиенты

1 тетерев, 200 г риса, 100 г сливочного масла, соль, перец, чеснок, чернослив, зелень.

Способ приготовления

Тушку хорошо подготовьте, посолите, поперчите, оботрите чесноком и обжарьте на сливочном масле до появления румяной корочки.

Хорошо накалите духовку, переверните тушку на противне на спину и поставьте в духовку на 40 минут. Не забудьте периодически поливать мясо жиром.

Предварительно замочите рис в теплой подсоленной воде минут на 15 и отварите до готовности. Когда птица будет почти готова, чернослив положите к ней внутрь.

При подаче к столу густо посыпьте зеленью.

«Проказник»

Ингредиенты

100 г риса, 1 банка шпрот, 1 головка репчатого лука, 2 моркови, кинза, сельдерей, 2 помидора.

Способ приготовления

Отварите рис в слегка подсоленной воде. Лук мелко порубите, морковь нашинкуйте, а помидоры порежьте кружочками. Обжарьте все овощи на растительном масле, добавьте немного воды и тушите еще 5 минут.

Выложите рис на красивое блюдо, положите сверху шпроты, а на них – овощи. Украсьте зеленью.

«Щука по-еврейски»

Ингредиенты

200 г риса, 500 г щуки, 2 головки лука, 2 зубчика чеснока, 1 небольшая свекла, шелуха от лука, соль, черный перец горошком, зелень петрушки.

Способ приготовления

Отварите рис в подсоленной воде. Разделайте рыбу, отделите мясо от костей, перекрутите фарш, добавив в него лук и чеснок. Разбейте в фарш яичко, посолите, поперчите и хорошо его перемешайте, сделав из него шарики.

Возьмите небольшую кастрюлю и на сливочном маргарине обжарьте мясные шарики с обеих сторон. Положите туда же порезанную кружочками свеклу, шелуху от лука, черный перец горошком, залейте все водой, плотно закройте крышкой и варите 2 часа, пока все мелкие косточки рыбы не станут мягкими.

Подайте рис отдельно, рыбу – отдельно, обильно посыпав ее зеленью петрушки.

«Дядюшка Сэм»

Ингредиенты

250 г риса, 400 г сома, 2 помидора, 1 луковица, 1 морковь, 2 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. муки, листья салата.

Способ приготовления

Промойте рис под струей холодной воды и поставьте варить до готовности.

Рыбу хорошо очистите от слизи, помойте и нарежьте на небольшие кусочки. Каждый кусочек посолите, поперчите, обваляйте в муке и обжарьте на растительном масле. Морковь натрите на терке, лук и помидоры порежьте кружочками и добавьте к рыбе. Закройте крышкой и тушите до готовности.

Подайте блюдо к столу, положив кусочки рыбы на рис и украсив листьями салата.

«Посудачили»

Ингредиенты

200 г риса, 1 небольшой судачок, 50 г растительного масла, 1 луковица, 1 яйцо, 2 ст. л. муки, немного молока, соль, пряности, лимонный сок, зелень.

Способ приготовления

Рис отварите до готовности. Сделайте кляр для рыбы, смешав муку, яйцо и молоко, получив обволакивающее полужидкое тесто. Для удобства разделайте судака на маленькие кусочки и обжарьте их на растительном масле, обмакнув предварительно в кляр, можете сбрызнуть рыбу лимонным соком.

Подайте блюдо горячим, положив кусочки рыбы на рис и посыпав их зеленью.

«Только к празднику»

Ингредиенты

500 г риса, 500 г налима, 2 моркови, 2 свежих огурца, 3 помидора, лавровый лист, соль, зелень.

Способ приготовления

Подготовьте рыбу, нарежьте ее на небольшие куски, посолите, поперчите и поставьте варить до готовности, добавив соль и лавровый лист.

Морковь, огурцы, помидоры нарежьте тонкими ломтиками и потушите.

Рис отварите и выложите на блюдо, чтобы он остыл. Когда рыба будет готова, выложите ее на красивый поднос и сверху положите овощи. Можно украсить ломтиками лимона, веточками зелени.

«Вот оно – счастье»

Ингредиенты

100 г риса, 1 банка кильки в томатном соусе, зелень петрушки, укропа.

Способ приготовления

Рис отварите в маленькой кастрюле. Выложите его в неглубокую, стеклянную салатницу, смешайте с килькой и украсьте зеленью.

Это блюдо не займет у вас много времени.

«Дары моря»

Ингредиенты

150 г риса, 1 кг трески или скумбрии, соль, черный перец горошком, укроп, 2 помидора, 50 г зеленого горошка.

Способ приготовления

Поставьте варить рис до готовности. С рыбы удалите кожу и разделайте на филе. Посолите, поперчите, посыпьте мелко нарезанным укропом, уложите аккуратно в небольшую кастрюлю, залейте подсоленной водой и варите на медленном огне минут 20.

Посыпьте филе рисом, вокруг уложите овощи – нарезанные помидоры, зеленый горошек.

Густо посыпьте зеленью.

«Трубадурочка»

Ингредиенты

250 г риса, 500 г кальмара, 1 головка лука, 2 ст. л. сливочного маргарина.

Способ приготовления

Разрежьте свежего кальмара на маленькие кусочки, посолите, поперчите и обжарьте на сливочном маргарине в течение 5 минут. Отдельно обжарьте мелко порубленный лук и добавьте его к кальмару.

Заранее отварите рис до стекловидного состояния и смешайте его с кальмаром.

Подайте к столу в горячем виде с консервированным зеленым горошком. Отдельно можно подать горчицу.

«Светлый лик»

Ингредиенты

200 г риса, 500 г карпа, соль, несколько горошин черного перца, 1 лимон, 1 помидор, 100 г сливочного масла.

Способ приготовления

Отварите рис в подсоленной воде до полуготовности.

Рыбу хорошо очистите и разрежьте на кусочки. Заранее подготовьте фольгу. Положите на фольгу кусочек рыбы, посолите, положите 2–3 горошинки черного перца, 1 ломтик лимона, 1 кружочек помидора. Хорошо защипите края фольги. Накалите духовку до 200 °С, смажьте большую сковороду сливочным маслом и положите кусочки рыбы в фольге. Когда рыба будет почти готова, уложите на сковороде рис и продолжайте запекать блюдо до готовности.

При подаче к столу рис густо усыпьте зеленью.

«Маленькие трагедии»

Ингредиенты

200 г риса, 500 г минтая, 2 моркови, 1 лимон, 1 головка лука, 25 г сливочного масла, сельдерей, 1 лавровый лист, соль.

Способ приготовления

Хорошо промойте и отварите рис. Подготовьте и нарежьте рыбу на порционные куски. Положите их в глубокую кастрюлю, добавьте сливочного масла, порезанную кубиками морковь, кружочками – лук, сельдерей. Посолите, поперчите, добавьте дольку лимона и залейте водой так, чтобы она покрывала рыбу. Потом закройте крышкой и варите до готовности.

Красиво уложите на подносе куски рыбы и накройте их рисом. Посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки.

«Веселый праздник Нептуна»

Ингредиенты

100 г крабовых палочек, 100 г риса, 2 яйца, 100 г вареной кукурузы, соль, укроп.

Способ приготовления

Хорошо промойте рис в холодной воде и отварите его.

Мелко нарежьте крабовые палочки, отварите вкрутую яйца. Смешайте с готовым рисом крабовые палочки, мелко порезанные яйца, кукурузу и порубленный укроп.

Подайте к столу с майонезом.

«Лезвие бритвы»

Ингредиенты

400 г креветок, 1 яйцо, 70 г риса, хрен, горчица, 2 зубчика чеснока, листья салата.

Способ приготовления

Отварите рис до стекловидного состояния. Яйца отварите вкрутую и порежьте кубиками. Если креветки живые, то отварите в кипящей подсоленной воде без специй, мороженые креветки – с лавровым листом, горошками перца и солью.

Готовые креветки очистите от кожуры и мелко порубите. Смешайте креветки, рис и яйца.

Подайте к столу с хреном или горчицей, посыпав нарубленным чесноком и листьями салата.

«Вкус моря»

Ингредиенты

250 г мидий, 50 г риса, 1 ст. л. лимонного сока, 1 яйцо, соль, зелень.

Способ приготовления

Возьмите мидии в консервированном виде, порежьте их и сбрызнете лимонным соком.

Отварите яйцо вкрутую и смешайте его с мидиями. Рис хорошо промойте и поставьте варить до готовности. Хорошо перемешайте мидии, яйца и рис и подайте к столу, густо усыпав зеленью.

«Щупальца»

Ингредиенты

200 г свежемороженых кальмаров, 100 г риса, 2 помидора, 1 головка репчатого лука, соль, специи, зелень.

Способ приготовления

Поставьте варить кальмары на 3 минуты. Быстро снимите кожицу и мелко нарежьте. Промытый рис поставьте варить до готовности. Порежьте лук и помидоры кружочками и обжарьте на сливочном масле. Добавьте к ним кальмаров и хорошо перемешайте. В уже готовый рис положите кальмаров и овощи и все смешайте.

Выложите блюдо в небольшую хрустальную вазочку и украсьте зеленью.

«Блюз»

Ингредиенты

100 г риса, 200 г толченых грецких орехов, зелень.

Способ приготовления

Рис отварите. Толченые орехи добавьте в рис, посыпьте солью, перцем и размешайте.

Можно подавать в горячем или холодном виде, посыпав рубленой зеленью.

«Царица Тамара»

Ингредиенты

300 г риса, чернослив, курага, изюм, 50 г масла сливочного, соль.

Способ приготовления

Замочите рис в кипятке на 1 час, после чего дайте воде стечь.

Сухофрукты переберите и залейте холодной водой для набухания. Сливочное масло растопите, налейте в кастрюлю с чугунным дном, выложите ровным слоем 100 г набухшего риса, положите на него часть фруктов, опять положите вторую часть риса, снова положите сверху фрукты, потом положите оставшуюся часть риса, сверху положите фрукты. Залейте все подсоленной водой. Вода должна быть выше уровня риса.

Накройте кастрюлю крышкой и варите плов на слабом огне в течение часа.

«Грибной дождь»

Ингредиенты

1 стакан риса, 500 г свежих грибов, 2 ст. л. растительного или сливочного масла, 2 моркови, 1 луковица, базилик, ноготки, рубленая петрушка, соль, специи.

Способ приготовления Мелко нарезанные грибы обжарьте в масле, добавьте лук, приправы, специи, соль и доведите до готовности. Промойте рис в холодной воде и смешайте его с приготовленными грибами, налив в полученную массу около 1 литра кипяченой воды. Если есть бульонные кубики «Магги», то желательно добавить в воду и их. В течение 15–20 минут дайте блюду дойти до готовности. Перед подачей к столу посыпьте зеленью петрушки.

«Сладкое чудо»

Ингредиенты

120 г риса, финики, изюм, инжир, миндаль, грецкие орехи, курага, чернослив, 50 г меда.

Способ приготовления

Возьмите лучше индийский рис, хорошо промойте под холодной водой и варите до готовности. Мелко нарежьте финики, изюм, инжир, миндаль, курагу, чернослив, грецкие орехи истолките и все хорошенько перемешайте. Добавьте все это чудо в рис, опять смешайте и полейте блюдо жидким медом.

Это чудо понравится как детям, так и взрослым. Сверху можно украсить кусочками банана, киви и апельсина.

«Прелесть»

Ингредиенты

200 г риса, 300 г куриного бульона, 50 г масла, 75 г изюма.

Способ приготовления В небольшой кастрюле поставьте варить рис на курином бульоне. Когда он будет почти готов, добавьте в него изюм и масло и тушите до готовности. Перед подачей к столу дайте блюду постоять 3 минуты.

«Сласти для гарема»

Ингредиенты

50 г риса, 2 яблока, 50 г апельсинового сока, мед, 100 г толченых орехов.

Способ приготовления Натрите яблоки на крупной терке и смешайте их с заранее вареным рисом. Добавьте апельсиновый сок, а для сладости – мед. Посыпьте салат толчеными орехами.

«Сладкоежка»

Ингредиенты

150 г риса, 100 г масла, 100 г изюма, 60 г миндаля.

Способ приготовления Тщательно переберите рис и поставьте варить. За 15 минут до готовности добавьте в него изюм. Масло нагрейте на небольшой сковородке и всыпьте в него миндаль. Когда рис будет готов, добавьте в него масло с миндалем и дайте блюду 5 минут постоять.

«На Диком Западе»

Ингредиенты

250 г дикорастущего риса, 500 г грибов, 1 луковица, 700 мл куриного бульона, тимьян, эстрагон, 100 г сливочного масла, соль, зелень.

Способ приготовления

В полуоткрытой кастрюле доведите рис до кипения и добавьте туда специи и соль. Потом еще 40 минут тушите рис на медленном огне.

Разогрейте духовку до 180 °С. Порежьте грибы ломтиками, а лук – кубиками. На большой, глубокой сковороде обжарьте лук, добавьте грибы и поджарьте их до румяной корочки, непрерывно помешивая. Готовый рис смешайте с грибами, и пусть ваше блюдо в течение 15–20 минут под крышкой дойдет до готовности. Перед подачей к столу можно посыпать плов зеленью укропа и петрушки.

«Мужской каприз»

Ингредиенты

300 г грибов вешенок, 1 стакан риса, 2–3 ст. л. сливочного масла, 1 болгарский перец, 1 большая луковица, 1 морковь, специи, соль.

Способ приготовления

Мелко нарезанные грибы обжарьте в масле. Лук нарежьте кружочками, перец и морковь – кубиками. Смешайте их с грибами и потушите еще минут 15. Приготовьте отварной рис и тоже смешайте его с грибами.

Еще минут 10 доводите блюдо до готовности, потом подайте к столу.

«Красная гвардия»

Ингредиенты

0,5 стакана риса, 1 небольшая свекла, 50 г уксусной воды, 2 яблока, хрен, майонез.

Способ приготовления Оставьте рис ненадолго набухать в подсоленной воде. Отварите его и готовьте овощи. Свеклу хорошо промойте и отварите. Вскипятите воду с уксусом, добавив соль и щепотку сахара. Свеклу и яблоки нарежьте кубиками и сбрызните уксусной водой. Смешайте овощи с рисом, заправьте хреном или майонезом и подайте к столу.

«Радуйся жизни»

Ингредиенты

1 стакан риса, 50 г консервированных грибов, 2 кубика куриного бульона, 1 головка репчатого лука, 50 г сливочного масла, соль, специи, зелень сельдерея и петрушки.

Способ приготовления Мелко порежьте репчатый лук, сельдерей и петрушку. В кастрюле с толстым дном растопите сливочное масло, смешайте с ним рис, лук, зелень и бросьте туда же куриные кубики. Тушите овощи до тех пор, пока они не станут наполовину мягкими. Выложите в овощи грибы, посолите и плотно закройте крышкой. Готовьте плов минут 30, чтобы рис стал мягким. Около 10 минут дайте блюду постоять в закрытом виде и можете подавать к столу.

«Болгарское чудо»

Ингредиенты

1 стакан риса, 1 болгарский перец, 2 помидора, куриные кубики, 1 огурец, мелисса, розмарин, базилик, листья салата, петрушка и укроп, соль.

Способ приготовления

Мелко порежьте все овощи и обжарьте на сливочном масле. В кипяченую воду бросьте куриные кубики и рис. Доведя рис почти до готовности, добавьте в него овощи и мелко порезанную зелень. Подайте блюдо очень горячим.

«Воздушные акробаты»

Ингредиенты

80 г риса, 1 болгарский перец, 1 большая луковица, 2 моркови, 3 помидора, соль, сельдерей, 1 небольшой баклажан, 2 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления

Промойте рис холодной водой и поставьте варить. Баклажан оставьте на 30 минут в подсоленной воде, потом порежьте кружочками. Каждый кружочек нашпигуйте чесноком и обжарьте на растительном масле. Помидоры порежьте дольками, добавьте их к баклажанам и хорошо перемешайте. Болгарский перец, лук и морковь нашинкуйте соломкой и отдельно обжарьте до золотистого цвета. Присоедините их к помидорам с баклажаном, долейте немного воды и тушите 5 минут. Когда рис будет готов, смешайте его с овощами и посыпьте зеленью.

«Шоу для любителей»

Ингредиенты

200 г свежих грибов, 200 г риса, 3 ст. л. сливочного масла, сок лимона, немного свежих помидоров, 1 луковица, морковь, карри, соль, зелень.

Способ приготовления

Порубленные грибы пожарьте на сливочном масле. Помидоры и лук порежьте кружочками, морковь – кубиками. Добавьте овощи в грибы, посолите, поперчите и на медленном огне доводите до полуготовности. Рис слегка поджарьте на растительном масле, сбрызните его лимонным соком, добавьте горячей подсоленной воды и варите до готовности. Смешайте готовый рис с грибами и потомите еще некоторое время.

Готовое блюдо подайте к столу сразу, добавив при этом зелень.

«Легко»

Ингредиенты

70 г риса, 1 морковь, 1 небольшая луковица, 50 г сливочного масла.

Способ приготовления

Рис тщательно промойте, замочите в теплой воде для набухания. Потом откиньте на дуршлаг.

Морковь нарежьте кружочками, лук – полукольцами и поджарьте овощи на сливочном масле. Рис отварите и смешайте его с овощами. При подаче к столу выложите на тарелки и усыпьте зеленью.

«Хочу в Мадрид»

Ингредиенты

300 г индийского риса, 1 небольшая луковица, 1 болгарский перец, 50 г сливочного масла, 3 больших помидора, соль, красный перец.

Способ приготовления

Мелко нарежьте помидоры (сок слейте), лук и болгарский перец порежьте кружочками. Обжарьте лук и перец на сливочном масле, только не пережарьте. Переложите овощи в небольшую кастрюлю, добавьте туда же помидоры, рис, соль и красный перец. Залейте плов водой и тушите на медленном огне, пока рис не станет мягким, помешав один раз.

Перед подачей к столу дайте блюду постоять под крышкой 7 минут – и ваш плов готов!

«Свободный полет»

Ингредиенты

70 г риса, 30 г чечевицы, соль, 1 морковь, петрушка.

Способ приготовления Оставьте чечевицу набухать в холодной воде на 2 часа. Морковь натрите на терке. Рис хорошо промойте и отварите. Чечевицу поставьте варить, и когда она будет почти готова, добавьте в нее морковь. Смешайте рис с чечевицей и посыпьте блюдо зеленью петрушки.

«Признание»

Ингредиенты

50 г риса, 50 г фасоли, щепотка красного перца, соль, зелень.

Способ приготовления Оставьте фасоль на ночь в холодной воде. Утром отварите ее и добавьте немного красного перца. Отварите рис и смешайте с фасолью, украсив блюдо зеленью.

«Детский праздник»

Ингредиенты

70 г риса, 300 г тыквы, 1 стакан молока, соль, сахар.

Способ приготовления Хорошо промойте рис и поставьте варить. Тыкву порежьте на небольшие куски, доведите молоко до кипения и залейте им кусочки тыквы. Добавьте туда соль и сахар. Тушите тыкву, пока она не станет мягкой. Смешайте тыкву с рисом, разложите по тарелкам и подайте к столу.

«Сладкая парочка»

Ингредиенты

1 стакан риса, 250 г тыквы, 2 больших яблока, 0,5 стакана молока, соль, сахар, сок лимона или апельсина.

Способ приготовления

Тушите тыкву в горячем молоке и добавьте сахар. Натрите яблоки на крупной терке и смешайте их с тыквой, добавив для остроты лимонного или апельсинового сока. Рис промойте и отварите.

Добавьте в него овощи и фрукты и хорошо перемешайте. Ваши дети будут в восторге.

«Красная Шапочка»

Ингредиенты

100 г риса, 2 огурца, 2 помидора, 1 головка репчатого лука, 1 ст. л. растительного масла, небольшой пучок зеленого лука, 2 ст. л. смеси майонеза и сметаны.

Способ приготовления

Отварите хорошо промытый в холодной воде рис.

Огурцы нарежьте кубиками, а помидоры и репчатый лук – кружочками. Заправьте овощи растительным маслом и смешайте их с рисом.

Подайте к столу, заправив блюдо смесью майонеза и сметаны и мелко нарезанным луком.

«Свежесть дня»

Ингредиенты

100 г риса, небольшая редька, 1 морковь, 1 яблоко, 2 зубчика чеснока, половинка лимона, соль.

Способ приготовления

Промойте под холодной водой редьку, морковь и яблоко. Натрите редьку на мелкой терке, яблоко и морковь – на крупной. Массу равномерно перемешайте и добавьте натертый чеснок и выжатый сок лимона. Посолите и снова перемешайте. Рис отварите и перемешайте с овощами. Подайте к столу, красиво уложив его на тарелке.

Кондитерские изделия

Основной рецепт сдобного дрожжевого теста

Ингредиенты

60 г дрожжей, 2 стакана теплого молока, 200 г сметаны или 150 г сливочного масла (маргарина), 2 яйца, 1 ч. л. соли, 5 ст. л. сахара, 1 кг муки.

Способ приготовления

Все продукты должны быть комнатной температуры. Подогретое молоко вылейте в посуду, в которой вы будете замешивать тесто, и растворите в нем дрожжи. Вбейте туда яйца, но не взбивайте их, добавьте сметану, масло или маргарин. Все тщательно перемешайте деревянной ложкой. В полученную смесь всыпьте сахар, соль, а затем постепенно всыпьте муку, не переставая размешивать.

Правильно замешенное тесто представляет собой ровную, гладкую массу без комков, не прилипает к ложке, не пристает к стенкам посуды.

Лучше всего месите тесто рукой, она поможет более точно определить нужную консистенцию. Если оно пристает к пальцам, то, значит, его нужно продолжать месить, а если это не помогает, то добавьте еще немного муки.

Замешенное тесто накройте салфеткой и поставьте в теплое место, чтобы оно подходило. Тесто должно увеличиться в объеме в три раза. Когда это произойдет, обомните его рукой, смачивая ее холодной водой. После чего снова поставьте в теплое место. Когда тесто подойдет во второй раз – оно готово к разделке. Расформованное тесто уложите на противень, тщательно смазанный растительным маслом, чтобы у вас потом не возникло проблем со снятием готовых изделий с противня.

Разделанному тесту дайте еще 10–15 минут на подъем, перед тем как поставить в духовку, – это будет третий подход, или расстойка.

После этого противень поместите в духовку, разогретую до 200 или 220 °С, в зависимости от того, какая температура указана в каждом конкретном рецепте.

Сдобное дрожжевое тесто на растительном масле

Ингредиенты

1 ст. л. сухих дрожжей (50 г), 1 стакан растительного масла, 1 стакан молока, 1 яйцо, 8 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли, 1 кг муки.

Способ приготовления

Муку два раза просейте. В слегка подогретое молоко, но ни в коем случае не горячее, положите дрожжи и оставьте их на 10–15 минут в теплом месте, чтобы они полностью растворились. После того как дрожжи разойдутся, влейте туда теплое растительное масло, размешайте, вбейте яйцо, положите сахар, соль и еще раз перемешайте.

После этого начинайте небольшими порциями всыпать в полученную массу муку до тех пор, пока замешенное тесто не будет прилипать к руке или ложке, в зависимости от того, чем вы его перемешиваете.

Тесто накройте салфеткой и поставьте в теплое место, чтобы оно подходило.

После того как оно увеличится в объеме в два-три раза, обомните его рукой, смоченной в холодной воде. Только не очень увлекайтесь, так как сдобное тесто не любит, чтобы его долго мяли, потому что при этом оно теряет некоторые свои свойства и будет долго подходить во второй раз, не будет уже таким мягким и воздушным.

Когда оно подойдет во второй раз – можно приступать к разделке.

Ватрушки «Деревенские»

Ингредиенты

0,5 кг муки, 25–30 г дрожжей (можно сухих), 1 яйцо, 3 ст. л. сахара, соль, 1 стакан молока, 100 г сливочного масла или маргарина.

Для творожной начинки: 400 г творога, 200 г деревенской сметаны, 1 яйцо, 1 стакан сахара, соль.

Способ приготовления

Из муки, дрожжей, сливочного масла или маргарина, 1 стакана молока, 1/2 стакана сахара, 1 яйца, 1 ч. л. соли замесите сдобное дрожжевое тесто по основному рецепту.

Хорошо отжатый творог пропустите два раза через мясорубку, чтобы он стал мягким, добавьте в него взбитые яйца, сметану, сахар, соль. Все тщательно перемешайте до получения однородной массы.

Готовое тесто разделите на двадцать частей, но так, чтобы еще какая-то часть осталась для косичек, которые будут выполнять роль своеобразного «бордюра» для творожной массы.

Шарики из теста раскатайте в лепешки, уложите их на смазанный растительным маслом противень. Из оставшегося теста сплетите двадцать косичек, которыми оформите края каждой лепешки. Все это смажьте яичным желтком. Когда эту работу закончите, возьмите ложку и разложите начинку по ватрушкам.

Начиненную сдобь оставьте подойти 10–15 минут. После чего поместите противень в духовой шкаф, разогретый до 200 °С. Время выпечки – 25–30 минут.

Ватрушки «Москвичка»

Ингредиенты

1 кг муки, 60 г дрожжей, 2 стакана молока, 200 г сметаны, 2 яйца, 1/2 стакана сахара, 1 ч. л. соли.

Для шоколадной творожной начинки: 300 г творога, 1 стакан сливок, 3 ст. л. какао, 1 стакан сахара, 1 пакетик ванилина, 1/2 ч. л. соли, 1 ч. л. картофельного крахмала.

Способ приготовления

Приготовьте тесто из 1 кг муки, 2 стаканов молока, 2 яиц, 60 г дрожжей, 200 г сметаны, 1/2 стакана сахара по основному рецепту, описанному выше.

После того как замесите тесто, займитесь приготовлением творожной массы для начинки. Для этого пропустите творог через мясорубку, желательно два раза, добавьте в него сливки, яйца, сахар, соль, крахмал и какао. Размешайте до получения однородной массы.

Когда тесто подойдет во второй раз, выложите его на разделочную доску, посыпанную мукой. Тесто разделите на три-четыре части, каждую из них раскатывайте, вырезайте кружки большим стаканом, края которого не забывайте обмакивать в муку, чтобы к ним не приставало тесто. По центру каждого кружка ножиком делайте небольшие дырочки, чтобы из них не вываливалась начинка. В каждую прорезанную лепешку кладите творожную массу, края тщательно защипывайте, чтобы начинка не вытекала.

Готовые ватрушки уложите на противень, смазанный растительным маслом, и дайте им 10–15 минут, чтобы они подошли. После чего поставьте их в духовку, разогретую до 220 °С. Время выпечки – 30–40 минут.

Готовые ватрушки снимите с противня на сухую разделочную массу, смажьте сладкой водой (1/2 стакана воды и 3 ст. л. сахара), дайте остыть и уложите на блюдо. Приятного аппетита!

Ватрушки «Изюминка»

Ингредиенты

1 кг муки, 2 яйца, 1 стакан растительного масла, 1/2 стакана сахара, 1 ст. л. сухих дрожжей, 2 стакана теплого молока, 1 ч. л. соли.

Для творожной начинки: 500 г творога, 1 стакан сливок, 1 ст. л. картофельного крахмала, 2 яйца, 1/2 ч. л. соли, 200 г изюма.

Способ приготовления

Из 1 кг муки, 2 яиц, 1 стакана растительного масла, 1 столовой ложки сухих дрожжей, 1/2 стакана сахара, 1 стакана теплого молока, 1 ч. л. соли приготовьте тесто по одному из приведенных выше рецептов.

Изюм предварительно переберите, промойте, замочите в кипятке, чтобы ягоды стали мягкими. После этого дайте им время обсохнуть.

А сами тем временем займитесь приготовлением творожной начинки. Творог пропустите через мясорубку, добавьте в него сливки, сахар, яйца, соль. Все хорошо размешайте и всыпьте в полученную массу подсушенный изюм. Еще раз перемешайте. Начинка готова! А что там у нас с тестом? Вы не забыли про него?

Вот, наконец-то, и тесто подошло во второй раз. Выкладывайте его на разделочную доску, смазанную растительным маслом. Кстати, руки тоже можно смазывать маслом, чтобы к ним не прилипало тесто. Разделите тесто на тридцать-сорок частей, их количество зависит от того, каких размеров вы любите печеные изделия. Каждую часть сформируйте в лепешки с выпуклыми краями, которые смажьте взбитым желтком.

Приготовленную творожную массу разложите по ватрушкам, в середину которых положите по ложечке малинового джема. После этого уложите ватрушки на смазанный растительным маслом противень, дайте им 10 минут, чтобы они поднялись, и поставьте в духовой шкаф, разогретый до 200 °С, на 35–40 минут.

Ватрушки «Пальчики оближешь»

Ингредиенты

500 г муки, 30 г дрожжей, 100 г сметаны или сливочного масла, 1 яйцо, 3 ст. л. сахара, 1 стакан молока, 1/2 ч. л. соли.

Для творожной начинки: 500 г мягкого творога, 1 яйцо, 1 стакан деревенской сметаны, 1 стакан сахара, 1 ст. л. картофельного крахмала, 1 пакетик ванилина.

Для начинки из грецких орехов: 250 г толченых грецких орехов, 1 стакан сахара, 2 белка, 1 стакан молока.

Способ приготовления

Замесите тесто по основному рецепту из 500 г муки, 30 г дрожжей, 100 г сметаны или сливочного масла, 1 яйца, 3 ст. л. сахара, 1 стакана молока, 1/2 ч. л. соли и оставьте его подходить. А сами тем временем займитесь приготовлением начинок.

Творог пропустите через мясорубку, добавьте в него сахар, молоко, яйцо, ванилин и все тщательно перемешайте до получения однородной массы. Одна начинка уже готова. Теперь приступаем ко второй.

Грецкие орехи смешайте с сахаром, молоком и взбитыми белками, доведите до кипения и, непрерывно помешивая, проварите на медленном огне 5–10 минут до загустения. После чего снимите с огня и остудите. Вот теперь уже все готово!

А что там у вас с тестом? Оно уже готово. Разделите его примерно на двадцать частей, сформируйте из них лепешки с выпуклыми краями, смажьте их яичными желтками. На дно ватрушек разложите начинку из грецких орехов, а поверх нее – творожную. Сверху можно посыпать толчеными грецкими орехами. Готовые ватрушки уложите на противень, смазанный растительным маслом, оставьте на 10 минут, чтобы они подошли, и поставьте в разогретую до 220 °С духовку на 30–40 минут.

«Ватрушки-маковки»

Ингредиенты

1 кг муки, 60 г дрожжей, 200 г сливочного масла или маргарина, 2 стакана молока, 8 ст. л. сахара, 2 яйца, 1 ч. л. соли.

Для творожно-маковой начинки: 400 г творога, 1 стакан сахара, 1 яйцо, 100 г сметаны, 1 ст. л. картофельного крахмала, 200 г мака (желательно молотого), 100 г сахара, 1 желток, 1 стакан молока.

Способ приготовления

Замесите тесто по основному рецепту приготовления сдобного дрожжевого теста. После этого приступайте к изготовлению начинки. Начать лучше всего с макового киселя.

Смешайте мак с молоком, желтком и сахаром. Тщательно перемешайте. Поставьте на медленный огонь, доведите до кипения и поставьте в прохладное место, чтобы начинка остыла. А теперь займитесь творожной массой.

Творог пропустите через мясорубку, смешайте с сахаром, яйцом, сметаной и картофельным крахмалом. В полученную массу выложите маковый кисель и все тщательно перемешайте.

Если тесто уже готово, то приступайте к его разделке. Выложите его на разделочную доску, посыпанную мукой или смазанную растительным маслом. Разделите на тридцать частей, но так, чтобы еще осталось тесто для «бордюрных» косичек. Каждую часть раскатайте в лепешки, по краям которых положите сплетенные из оставленного теста косички.

В готовые ватрушки выложите творожно-маковую начинку. После чего выложите их на смазанный маслом противень, дайте им подняться и поставьте в духовку, разогретую до 200 °С, на тридцать-сорок минут.

Готовые ватрушки смажьте сметаной, чтобы корочка стала мягкой и ароматной. А теперь к столу!

Ватрушки «Яблочко»

Ингредиенты

500 г муки, 70 г сливочного масла, 2 ст. л. сметаны, 3 ст. л. сахара, 1 стакан молока, 30 г дрожжей, соль на кончике ножа.

Для яблочно-творожной начинки: 400 г мягкого творога, 1/2 стакана сахара, 1 яйцо, 200 г сметаны, 3–4 больших яблока.

Способ приготовления

Просеянную муку выложите в посуду, в которой вы будете замешивать тесто. В муке сделайте углубление, в которое влейте немного подогретого молока и покрошите дрожжи. Посуду накройте полотенцем и оставьте на 10– 15 минут, чтобы дрожжи разошлись. После этого добавьте растопленное масло, сметану, сахар, яйцо, остальное молоко и соль.

Тесто замешивайте деревянной лопаткой до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к ней, в случае чего, можно увеличить количество муки. Накройте полотенцем и поставьте в теплое место, чтобы оно подходило. А в это время займитесь начинкой.

Сухие чистые яблоки очистите от кожуры, удалите сердцевину, нарежьте тонкими ломтиками.

Творог смешайте с сахаром и яйцом до получения однородной массы.

Готовое тесто раскатайте на смазанной разделочной доске в пласт толщиной не более одного сантиметра, разрежьте на квадраты примерно 10×10 сантиметров. Сделайте внутри углубления, в которые разложите начинку, а поверх нее украсьте ватрушки яблочными дольками. Готовые ватрушки уложите на смазанный маслом противень, дайте им 10–15 минут на подъем, после чего поставьте в разогретую до 200 °С духовку на 35–40 минут.

Испеченные ватрушки смажьте сметаной и подавайте к столу. Приятного аппетита!

Ватрушки «Лимонные»

Ингредиенты

500 г муки, 25–30 г дрожжей, 1/2 стакана растительного масла, 1 яйцо, 4 ст. л. сахара, 1 стакан молока.

Для лимонно-творожной начинки: 300 г творога, 1,5 стакана сахара, 1 маленький лимон, 50 г сливочного масла.

Способ приготовления

Приготовьте тесто из 500 г муки по рецепту дрожжевого теста на растительном масле и поставьте его подходить.

После того как обомнете тесто один раз, можете приступать к приготовлению начинки. Творог пропустите через мясорубку, чтобы он стал мягким. Лимон тоже можно протереть на мясорубке или на терке, как вам удобнее. Если будет очень много лимонного сока, то слейте его в стакан (можно добавлять в чай). Творог смешайте с отжатым лимоном, добавьте сахар и размягченное сливочное масло. Перемешайте до получения однородной массы. Начинка готова!

А теперь принимайтесь за разделку теста. Тесто выложите на разделочный лист, смазанный растительным маслом, и разделите его на двадцать пять частей. Каждой из них придайте треугольную форму с выпуклыми краями и смажьте взбитым яичным желтком. В готовые ватрушки разложите начинку, а сверху украсьте их ягодами клубники (свежими или из варенья). Уложите на смазанный растительным маслом противень, оставьте на 10 минут, чтобы они поднялись, после чего поместите в духовой шкаф, разогретый до 200 °С.

Ватрушки «Пчелка»

Ингредиенты

500 г муки, 30 г дрожжей, 1 стакан молока, 1 яйцо, 100 г сливочного масла, 1/2 ч. л. соли.

Для медовой начинки: 400 г творога, 1 яйцо, 1 стакан меда, 100 г сметаны.

Способ приготовления

Замесите тесто из 500 г муки по основному рецепту сдобного дрожжевого теста, описанному ранее. После того как один раз обомнете тесто, приступайте к приготовлению медовой начинки.

Для этого сначала растопите мед, чтобы он был жидким. Творог пропустите через мясорубку и смешайте с медом и яйцом до получения однородной массы.

Тесто, наверное, за это время уже подошло во второй раз. Выложите его на разделочную доску, посыпанную мукой, разделите на три-четыре части, каждую из которых раскатайте в пласт толщиной не более одного сантиметра и разрежьте на квадраты размером примерно 10×10 см. В центре каждого квадрата сделайте дном стакана небольшие углубления, которые наполните медовой начинкой, а края квадратов соедините вместе сверху по центру и на это соединение положите по маленькому кружочку теста, напоминающему собой пуговку. Смажьте взбитым яичным желтком.

Готовые ватрушки выложите на противень, смазанный растительным маслом, дайте им 10 минут на подъем, после чего поставьте в духовой шкаф, разогретый до 200 °С, на 30–40 минут.

Ватрушки «Абрикосовые»

Ингредиенты

500 муки, 30 г дрожжей, 1 стакан молока, 100 г сливочного масла, 1 яйцо, 1/2 ч. л. соли.

Для творожно-абрикосовой начинки: 400 г творога, 1 стакан меда, 1 яйцо, 200 г сметаны, 1 кг абрикосов.

Способ приготовления

Дрожжи разведите в теплом молоке и оставьте на 15 минут до полного растворения. После этого добавьте туда растопленное сливочное масло, сахар, яйцо и соль. Все тщательно перемешайте. Постепенно добавляйте муку и месите до тех пор, пока тесто не перестанет прилипать к рукам и к стенкам посуды, в которой вы ставите тесто. Замешенное тесто накройте полотенцем и поставьте в теплое место для подъема. После того как вы обомнете его в первый раз, можете приступать к приготовлению начинки.

Творог пропустите через мясорубку, добавьте яйцо, сметану и мед. Перемешайте до получения однородной массы. Абрикосы промойте, разрежьте пополам, удалите косточки.

Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной не более одного сантиметра и вырежьте стаканом кружочки, посередине которых сделайте углубления и заполните их творожной начинкой. Сверху ватрушек положите крест-накрест сплетенные косички.

В образованные квадратики положите по абрикосовой дольке. Смажьте яичным желтком и уложите на противень, смазанный растительным маслом, дайте ватрушкам 10 минут на подъем, после чего поставьте в разогретую духовку и выпекайте 35–40 минут.

Ватрушки с сюрпризом

Ингредиенты

500 г муки, 1 ст. л. сухих дрожжей, 3 ст. л. сахара, 100 г сметаны, 50 г сливочного масла, 1 стакан молока, 1/2 ч. л. соли, 1 яйцо.

Для начинки: 400 г творога, 1 стакан сахара, 200 г грецких орехов, 1 стакан сливок, 300 г свежей малины, лимонная цедра.

Способ приготовления

Сухие дрожжи смешайте с мукой, сахаром и солью. Добавьте туда теплое молоко, растопленное сливочное масло, сметану, яйцо. Замесите тесто и поставьте его подходить в теплое место. Подходить должно два раза. После второго подъема можно приступать к разделке.

Творог и очищенные грецкие орехи пропустите через мясорубку, смешайте, добавьте сахар и сливки. Еще раз все тщательно перемешайте. Начинка готова.

Тесто раскатайте в пласт толщиной не более одного сантиметра, вырежьте из него кружочки, уложите их на противень, а из оставшегося теста сплетите косички для бордюра. Смажьте яичным желтком. На дно готовых ватрушек разложите свежую малину, цедру, а сверху выложите творожную массу. Ватрушки уложите на смазанный маслом противень и поставьте в разогретый духовой шкаф на 40 минут.

Рогалики со смородиновой начинкой

Ингредиенты

500 г муки, 30 г дрожжей, 1 яйцо, 1 стакан молока, 150 г сметаны, 4 ст. л. сахара, соль на кончике ножа, корица.

Для начинки: 200 г протертой с сахаром смородины, 200 г изюма.

Способ приготовления

Дрожжи растворите в молоке, добавьте теплую сметану, яйцо, сахар, соль, корицу и смешайте с мукой. Месите до тех пор, пока тесто не перестанет прилипать к руке и стенкам посуды. Если же оно все-таки будет прилипать, то немного увеличьте норму муки. Поставьте тесто для подъема в теплое место. Подходить должно два раза.

Изюм промойте и равномерно смешайте с протертой смородиной.

Когда тесто будет готово, выложите его на смазанную разделочную доску, разделите на четыре части. Каждую лепешку раскатайте в круглый пласт и разрежьте через центр на треугольники. На их основания маленькой ложечкой разложите начинку и сверните тесто в рогалики. Уложите на смазанный маслом противень с достаточными промежутками друг от друга, смажьте взбитым яичным желтком и оставьте на 10 минут подходить.

Духовку нагрейте до 200 °С и поставьте в нее противень с рогаликами на 30–40 минут.

Рулет «Маковая росинка»

Ингредиенты

300 г муки, 1 яйцо, 20 г дрожжей, 200 г молока, 4 ст. л. сахара, 80 г сливочного масла соль на кончике ножа.

Для медово-маковой начинки: 250 г мака, 1 стакан меда, 50 г сливочного масла.

Способ приготовления

В посуду, в которой вы обычно замешиваете тесто, вылейте теплое молоко и покрошите в него дрожжи, после чего дайте им разойтись. Через 10–15 минут вбейте туда яйцо, вылейте растопленное масло, всыпьте сахар, соль и замесите тесто, чтобы оно не прилипало к рукам и к стенкам посуды, накройте полотенцем и поставьте в теплое место, для того чтобы оно подходило. Подходить оно должно два раза. После второго подъема тесто готово.

Готовое тесто выложите на доску, смазанную растительным маслом, раскатайте в пласт толщиной не более 1 см и шириной не более 30 см. Тесто смажьте сливочным маслом, сверху полейте растопленным медом и посыпьте маком, который распределите с помощью ножа ровным слоем по всему пласту. Сверните его в рулет, верх которого украсьте сеткой, делая ножом неглубокие разрезы, смажьте яичным желтком и уложите на смазанный противень. Теперь пусть рулет немного поднимется (10–15 минут). После чего поставьте его в разогретую духовку. Выпекать нужно 40–50 минут. Рулет готов, зовите всех к столу.

Открытый пирог «Пикантный»

Ингредиенты

400 г муки, 25 г дрожжей, 1 яйцо, 4 ст. л. сахара, 100 г маргарина, 1 стакан молока, соль на кончике ножа.

Для начинки: 1 кг кураги, 300 г очищенных грецких орехов, 1 стакан меда или сахара.

Способ приготовления

Муку просейте в квашню (посуду для приготовления теста), сделайте посередине углубление, влейте туда половину нормы молока и покрошите в него дрожжи. Накройте салфеткой и оставьте на 20 минут подходить. Затем влейте в эту лунку остальное молоко, растопленное масло, вбейте яйцо, высыпьте сахар, соль и перемешайте с мукой, месите до тех пор, пока тесто не начнет пузыриться, потом накройте его салфеткой и оставьте на 40 минут, чтобы оно еще раз подошло. А вы в это время займитесь приготовлением начинки.

Курагу тщательно промойте и замочите в горячей воде, чтобы она размякла. Орехи мелко потолките или измельчите в кофемолке. Ягоды раскрывайте и вкладывайте туда ложечку орешков и немного сахара или меда.

Готовое тесто выложите на смазанную маслом разделочную доску, раскатайте и выложите на противень или в круглую пирожковую форму, сделав небольшие бортики, чтобы не вытекала начинка. Пласт смажьте медом или посыпьте оставшимся сахаром. Сверху уложите начиненные ягоды. Оставьте пирог на десять минут для подъема. После этого поместите его в разогретую духовку. Выпекайте 50 минут. Испеченный пирог осторожно выньте из формы и смажьте сметаной. Приятного аппетита!

Сдобные булочки «Розочки»

Ингредиенты

500 г муки, 1 ст. л. сухих дрожжей, 1/2 стакана подсолнечного масла, 4 ст. л. сахара, 1 стакан молока, соль на кончике ножа, 200 г изюма.

Для начинки: 1/2 стакана растительного масла, 1/2 стакана сахара.

Способ приготовления

Дрожжи смешайте с мукой, сахаром и солью. После чего добавьте туда молоко, изюм и подсолнечное масло. И месите до тех пор, пока тесто не перестанет прилипать к руке и стенкам посуды. Замешенное тесто накройте салфеткой и поставьте в теплое место, чтобы оно подходило. После того как тесто поднимется во второй раз, приступайте к его разделке.

Выложите тесто на смазанный маслом противень, разделите его на двадцать частей, которым придайте форму шариков, и оставьте на 5–10 минут. Затем раскатайте каждый шарик в тонкую лепешку, смажьте растительным маслом, сверху посыпьте одной ложечкой сахара, но так, чтобы он был распределен по всей лепешке. Приготовленные пласты сверните рулетиками, сложите пополам, сделайте небольшие вертикальные надрезы, через которые выверните рулетики, придав им формы розочек.

Булочки «Розявки»

Ингредиенты

500 г муки, 100 г сливочного масла или маргарина, 30 г дрожжей, 1 стакан молока, 2 яйца, 4 ст. л. сахара, соль на кончике ножа.

Для сливово-яблочной начинки: 5 яблок, 500 г слив, 1 стакан сахара.

Способ приготовления

Дрожжи растворите в теплом молоке, добавьте 1 яйцо, сахар, растопленное масло, соль. Все тщательно перемешайте и всыпьте муку. Замесите тесто и поставьте в теплое место для подъема. После того как тесто подойдет во второй раз, оно готово к разделке.

Яблоки очистите от кожуры, удалите сердцевину и мелко-мелко нарежьте, только не трите на терке. Сливы промойте, разрежьте пополам и освободите от косточек. Ягоды тоже мелко нарежьте. После чего соедините вместе яблоки со сливой и смешайте с сахарным песком. Начинка готова!

Тесто разделите на 20–25 частей, раскатайте в лепешки толщиной в 1 см, разложите по ним начинку и с двух противоположных сторон сделайте небольшие надрезы ножом и протяните их друг через друга. Готовые розявки смажьте взбитым желтком, уложите на противень с довольно большими промежутками между ними и оставьте подходить на 10 минут.

Духовку разогрейте до 220 °С и поместите туда противень. Выпекайте 25–30 минут.

«Столичные вертушки»

Ингредиенты

400 г муки, 80 г сливочного масла, 1 яйцо, 30 г дрожжей, 1 стакан молока, 4 ст. л. сахара, соль на кончике ножа.

Для начинки: 500 г сливы, 200 г очищенных грецких орехов, 1/2 стакана меда.

Способ приготовления

Замесите тесто из 30 г дрожжей, 80 г сливочного масла, 1 стакана молока, 1 яйца, соли и 400 г муки. Накройте полотенцем и поставьте в теплое место для подъема. Подходить должно два раза.

Грецкие орехи измельчите на кофемолке или потолките толкушкой. Сливы промойте, осторожно удалите косточки, так чтобы сами сливы остались целыми. В них положите измельченные орехи и капните немного растопленного меда.

Готовое тесто выложите на смазанную маслом разделочную доску, разделите на три-четыре части (одну самую маленькую часть пока отложите), каждую раскатайте в прямоугольные пласты, которые разрежьте на квадраты 10×10 см. Середины квадратиков смажьте медом и положите туда по начиненной сливе. От углов до центра сделайте надрезы ножом и соедините каждый левый угол оснований образованных с помощью ножа треугольничков. Тот кусочек теста, который вы отложили, теперь раскатайте и вырежьте из него кружки диаметром 4 см, которые положите на середину каждой вертушки. Смажьте взболтанным яичным желтком. Дайте постоять 15 минут, после чего поставьте в горячую духовку. Выпекайте при температуре 220 °С 30 минут.

Сдобные «Булочки-косички»

Ингредиенты

500 г муки, 1 стакан молока, 30 г дрожжей, 2 яйца, 8 ст. л. сахара, 100 г сливочного масла, 100 г очищенного молотого миндаля, соль на кончике ножа.

Способ приготовления

Просеянную два раза муку высыпьте в квашню, сделайте в ней углубление, в которое вылейте теплое молоко, и покрошите в него дрожжи. Оставьте на 10 минут до полного растворения. Затем добавьте растопленное масло, яйцо, 4 ст. л. сахара, соль. Хорошо перемешайте и высыпьте муку, замесите тесто и поставьте его в теплое место.

После того как тесто подойдет во второй раз, приступайте к разделке. Тесто поделите на шестьдесят частей, каждую из которых раскатайте в тонкие жгуты. Затем соедините их по три у основания и заплетите в косички, концы которых защипните.

Готовые косички уложите на противень, смажьте взбитым желтком и посыпьте миндалем, смешанным с 4 ст. л. сахара. Дайте им 15 минут постоять и ставьте в горячую духовку. Выпекайте 25–30 минут.

«Устрицы»

Ингредиенты

1 кг муки, 2 стакана молока, 200 г сливочного масла, 8 ст. л. сахара, 60 г дрожжей, 2 яйца, соль на кончике ножа.

Для начинки: 300 г мака, 300 г меда.

Для глазури: 50 г сливочного масла, 1/4 стакана молока, 2 ст. л. сахара, 1 яйцо, 3 ст. л. какао.

Способ приготовления

Замесите тесто по основному рецепту сдобного дрожжевого теста. Когда оно подойдет во второй раз, выложите его на разделочную доску, смазанную растительным маслом, разделите на 30–40 частей, каждую из которых раскатайте в прямоугольные пласты 10х10 см. Смажьте каждый из них растопленным сливочным маслом. Мак смешайте с медом и нанесите тонким слоем по всем квадратикам. После этого сверните их в рулетики и уложите на смазанный маслом противень, дайте им 10–15 минут на подъем, а потом поставьте в горячую духовку. Выпекайте 30–40 минут.

Пока устрицы выпекаются, займитесь приготовлением глазури. Молоко смешайте с сахаром, яйцом и какао, взбейте и поставьте на медленный огонь. Как закипит, проварите 10–15 минут, непрерывно помешивая. Затем немного остудите и взбейте со сливочным маслом. Глазурь готова. А что там у вас с устрицами? Если и они уже готовы, то снимайте их по одной с противня, обмакивайте верхней стороной в глазурь и складывайте пока на сухую разделочную доску, чтобы глазурь застыла.

Сдобные шарики с карамельной начинкой

Ингредиенты

300 г муки, 20 г дрожжей, 2/3 стакана молока, 2 ст. л. сахара, 1 яйцо, 80 г сливочного масла, соль на кончике ножа.

Для начинки: 200–300 г любой карамели.

Форма для выпечки: чугунная кастрюля с крышкой.

Способ приготовления

Муку высыпьте в квашню, сделайте в ней углубление, влейте в него молоко, сахар и покрошите дрожжи, оставьте на 15–20 минут. Затем добавьте в муку растопленное сливочное масло, соль, вбейте яйцо и замешивайте тесто, пока оно не начнет пузырить и не перестанет прилипать к ложке и стенкам посуды. После этого накройте его и поставьте подходить на 30 минут. По истечении этого времени тесто готово, можете приступать к разделке.

Карамельки разрежьте пополам. Тесто выложите на смазанную разделочную доску, разделите на шарики весом примерно по 20–30 г.

Внутрь шариков зыкладывайте карамельки, затем обмакивайте в растительное масло и укладывайте в хорошо смазанную кастрюлю. Когда закончите, накройте крышкой и поставьте в духовку, разогретую до 220 °С. Выпекайте 50–60 минут.

К готовым горячим шарикам подайте холодную сметану или густые сливки. Думаем, что вам понравятся сдобные шарики с карамелью!

Сдобный закрытый пирог

Ингредиенты

500 г муки, 100 г сливочного масла, 4 ст. л. сахара, 30 г дрожжей, 2 яйца, 1 стакан молока, соль на кончике ножа.

Для начинки: 200 г сырой свеклы, 200 г сырой моркови, 1 стакан клубничного варенья.

Способ приготовления

Просеянную муку высыпьте в посуду, в которой вы всегда замешиваете тесто, сделайте в ней (муке) углубление и в него вылейте теплое молоко, покрошите дрожжи, добавьте сахар и оставьте на 10–15 минут. Затем добавьте в муку растопленное сливочное масло, яйцо, соль и замесите тесто. Оно должно начать пузырить и не приставать к ложке для замеса и стенкам посуды. Накройте его полотенцем и оставьте подходить на 40 минут.

А вы тем временем займитесь приготовлением начинки. Морковь и свеклу натрите на крупной терке, обжарьте на растительном масле каждую отдельно, затем смешайте, выложите в кастрюлю, добавьте сливки и в течение 15 минут тушите на медленном огне. Затем снимите с огня и поставьте в холодное место, чтобы начинка немного остыла. После чего добавьте в нее клубничное варенье, хорошо размешайте и посмотрите, что там у вас с тестом.

Как правило, за это время оно должно подойти, то есть увеличиться втрое в объеме. Если оно готово, то выкладывайте его на разделочную доску, смазанную растительным маслом, делите на две равные части, раскатывайте тонкими кругами по форме, в которой будете выпекать. Один пласт положите на обильно смазанную форму, сделайте по краям барьеры для начинки и выложите ее ровным слоем (с помощью ножа). В середине второго круга сделайте два надреза ножом крест-накрест (можно и шесть) и положите его поверх начинки. Края сначала защепните, а потом заверните их, как вареники. Оставьте на двадцать минут для подъема. После чего поставьте в разогретую до 200 °С духовку. Выпекайте в течение 1 часа. Затем, когда пирог немного остынет, осторожно выньте его из формы и смажьте сметаной. Разрезайте только тогда, когда он полностью остынет. Приятного аппетита!

Праздничный пирог

Ингредиенты

500 г муки, 60 г дрожжей, 200 г сливочного масла, 2 стакана молока, 8 ст. л. сахара, 2 яйца, соль на кончике ножа.

Для начинки: 1 кг абрикосов, 1/2 кг вишни, 1 стакан меда, 60 г сливочного масла.

Способ приготовления

Дрожжи покрошите в теплое молоко и оставьте до полного растворения на 10–15 минут. Затем добавьте в эту смесь яйца, растопленное сливочное масло, сахар, соль на кончике ножа. Замесите тесто, чтобы оно не приставало к руке и стенкам посуды. Накройте полотенцем и поставьте в теплое место, чтобы подходило.

Абрикосы промойте, разрежьте пополам, удалите косточки. То же самое проделайте и с вишней.

Когда тесто подойдет во второй раз. приступайте к разделке. Выложите тесто на смазанную разделочную доску и разделите на две части: одну большую и одну маленькую. Раскатайте большую лепешку в пласт, равный по площади форме, в которой вы будете выпекать пирог. Противень смажьте и уложите на него раскатанную лепешку так, чтобы образовались бортики. Пласт сначала смажьте растопленным сливочным маслом, затем таким же медом, а сверху уложите абрикосовые дольки. Из маленького кусочка теста сделайте жгутики и уложите их крест-накрест на абрикосы, соединив с краями нижнего пласта, чтобы пирог оказался как бы покрытым решеткой.

В каждое отверстие решетки уложите по вишенке. Дайте пирогу 20 минут на подъем, после чего поставьте в разогретую духовку. Выпекайте 50–60 минут при температуре 220 ˚С. Готовый пирог немного остудите, осторожно выньте ножом из противня и смажьте сметаной или густыми сливками. Разрезайте, когда остынет. Приятного аппетита!

«Золотой гребешок»

Ингредиенты

500 г муки, 30 г дрожжей, 1 стакан молока, 4 ст. л. сахара, 150 г сливочного масла, 2 яйца, соль на кончике ножа.

Для начинки: 1 стакан густого яблочного повидла.

Для посыпки: 100 г толченых грецких орехов, 4 ст. л. сахара.

Способ приготовления

Муку высыпьте в кастрюлю, сделайте углубление, в которое вылейте подогретое молоко и покрошите дрожжи, добавьте сахар и поставьте на 15 минут в теплое место. Затем вбейте туда яйцо, вылейте растопленное сливочное масло, посолите и замесите тесто. Продолжайте замешивать до тех пор, пока тесто не перестанет приставать к рукам и стенкам посуды и не начнет пузыриться. После чего накройте полотенцем и поставьте еще на 40 минут для подъема, а затем приступайте к разделке.

Готовое тесто раскатайте в прямоугольный пласт и разрежьте на квадратики 10х10 см. В середину каждого квадратика положите полоской яблочную начинку, одну половинку смажьте яйцом и накройте ей другую половинку, легким нажатием соедините обе половинки, сделайте по краю небольшие надрезы и немного раздвиньте их, чтобы придать вид гребешка. Противень смажьте растительным маслом и уложите на них гребешки, смажьте их взбитым яичным желтком, посыпьте толчеными грецкими орехами, смешанными с сахаром. Оставьте на 10–15 минут для подъема. Духовку разогрейте до 220 °С и поместите в нее противень с гребешками. Выпекайте 30 минут.

Сдобные булочки с изюмом

Ингредиенты

1 кг муки, 60 г дрожжей, 2 стакана молока, 200 г сливочного масла или маргарина, 8 ст. л. сахара, соль на кончике ножа, 200 г изюма.

Для кондитерской крошки: 250 г муки, 150 г сливочного масла, 150 г сахара, корица.

Способ приготовления

Дрожжи разведите в молоке и оставьте на 10 минут до полного растворения. Затем добавьте все остальные продукты: растопленное сливочное масло, яйца, сахар, соль и изюм. Все тщательно перемешайте и, постоянно помешивая, всыпьте всю муку. Замесите тесто, накройте полотенцем и поставьте в теплое место. Оно должно подойти два раза, и только после этого можно приступать к разделке.

А вы тем временем приготовьте кондитерскую крошку. Муку смешайте с сахаром, корицей и тонкой струйкой влейте растопленное сливочное масло. Разотрите деревянной ложкой.

Когда тесто увеличится в объеме во второй раз, выложите его на посыпанную мукой разделочную доску, поделите на 30–40 частей, которым придайте форму шариков и уложите на смазанный маслом противень, смажьте взбитым яйцом и посыпьте кондитерской крошкой.

Рулетики «Ушки на макушке»

Ингредиенты

400 г муки, 30 г дрожжей, 1 стакан молока, 4 ст. л. сахара, 1 яйцо, 150 г сметаны, соль на кончике ножа.

Для начинки: 100 г миндаля, 50 г изюма.

Способ приготовления

Дрожжи растворите в теплом молоке, добавьте сметану, сахар, яйцо, соль и перемешайте. Затем высыпьте муку и замесите тесто. Накройте его полотенцем и поставьте в теплое место для подъема. Подходить должно два раза.

Миндаль измельчите в кофемолке, смешайте с промытым изюмом.

Когда тесто поднимется во второй раз, выложите его на смазанную разделочную доску, раскатайте в тонкий пласт, смажьте растопленным сливочным маслом и посыпьте миндально-изюмной смесью.

Сверните в рулет, который разрежьте ломтиками толщиной 2 см (нож должен быть тонким и смазанным растительным маслом), уложите на смазанный маслом противень, оставьте на 10 минут для подъема и поставьте в горячую духовку. Выпекайте тридцать минут.

Завитушки «Киевские»

Ингредиенты

450 г муки, 25 г дрожжей, 1 яйцо, 100 г сливочного масла, 4 ст. л. сахара, 1 стакан молока, соль на кончике ножа. *Для начинки:* 400 г изюма, 1 стакан меда, корица.

Способ приготовления

Просеянную муку высыпьте в квашню, сделайте в ней (муке) углубление, вылейте в него подогретое молоко, покрошите дрожжи, подмешайте немного муки и оставьте на 10–15 минут. Затем вылейте туда растопленное сливочное масло, вбейте яйцо, добавьте соль, сахар и замесите мягкое дрожжевое тесто. Накройте его салфеткой и оставьте на 30 минут для подъема.

Когда тесто подойдет, выложите его на смазанную маслом разделочную доску, разделите на две части, каждую из которых раскатайте в прямоугольный пласт. Пласты смажьте растопленным медом, посыпьте корицей и изюмом и сверните с обеих сторон по направлению к центру. Нарежьте ломтиками толщиной 2 см, уложите на смазанный маслом противень, дайте 10 минут постоять и поместите в духовой шкаф, разогретый до 220 °С. Выпекайте 15–20 минут.

Пирожки «Трубочки с черешней»

Ингредиенты

500 г муки, 25 г дрожжей, 1 стакан молока, 1 яйцо, 100 г сливочного масла, 4 ст. л. сахара, соль на кончике ножа.

Для начинки: 300 г черешни без косточек, 1/2 стакана сахара.

Способ приготовления

Муку просейте в большую кастрюлю, в которой вы всегда замешиваете тесто, сделайте в ней (муке) углубление, в которое влейте теплое молоко, покрошите в него дрожжи и оставьте на 10 минут. Затем добавьте растопленное сливочное масло, сахар, яйцо, соль, перемешайте. Всыпьте муку и месите тесто, пока оно не начнет пузырить и не перестанет приставать к руке и стенкам кастрюли. Накройте его полотенцем и поставьте на 40 минут для подхода в теплое место.

Когда тесто подойдет, выложите его на посыпанную мукой доску, разделите на две части, каждую их которых раскатайте в квадратные пласты и разрежьте на прямоугольники размером 10×7 см. В середину каждого прямоугольника положите в ряд черешню, сверху посыпьте сахаром (1 ч. л. с бугорком) и крахмалом или мукой (маленькая щепотка), края тщательно соедините, придав пирожкам форму трубочек. Готовые пирожки уложите на противень, смазанный маслом, оставьте на 10 минут для подъема и поставьте в духовку, разогретую до 220 °С. Выпекать 30– 40 минут.

Сдобные тартинки с яблоками

Ингредиенты

450 г муки, 25 г дрожжей, 2 стакана молока, 200 г сливочного масла, 10 ст. л. сахара, 2 яйца.

Для начинки: 10 яблок средней величины, 1/2 стакана меда.

Способ приготовления

Дрожжи растворите в теплом молоке, добавьте растопленное сливочное масло, сахар, яйца, соль. Все тщательно перемешайте и постепенно всыпьте всю норму муки. Замесите тесто и поставьте его в теплое место для подъема.

Яблоки промойте, разрежьте пополам, осторожно удалите сердцевину, затем тонко и часто порежьте каждую половинку таким образом, чтобы она не распалась на части.

Когда тесто подойдет во второй раз, выложите его на смазанную растительным маслом разделочную доску, поделите на двадцать частей, каждую из которых раскатайте в кружки диаметром 10 см, сделайте небольшие бортики, намажьте растопленным медом, в центр положите яблочную начинку, уложите на противень, оставьте на 10 минут для подъема. Духовку разогрейте до 200 °С и поместите в нее противень. Выпекать следует 25–30 минут.

Треугольные пирожки

Ингредиенты

500 г муки, 30 г дрожжей, 1 стакан молока, 120 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца, 3 ст. л. сахара, соль на кончике ножа.

Для начинки: 500 г свежей капусты, 2 головки репчатого лука, 5 яиц, 5 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления

Молоко и масло подогрейте, добавьте сахар, соль, раскрошенные дрожжи, яйцо, небольшую часть муки и все тщательно перемешайте. Затем высыпьте остальную муку и замесите тесто. Накройте салфеткой и поставьте в теплое место на 50 минут для подхода.

Капусту мелко нашинкуйте, посолите и обжарьте на растительном масле. Лук очистите, разрежьте пополам и нашинкуйте полукольцами, посолите и обжарьте на растительном масле, смешайте с капустой. Яйца сварите вкрутую, очистите и мелко порежьте, добавьте в капусту с луком и все вместе еще раз перемешайте. Начинка готова.

Тесто выложите на посыпанную мукой доску, разделите на две части, раскатайте и разрежьте на квадраты 12×12 см, каждый из которых разрежьте пополам. На один треугольничек положите ложечку начинки, накройте другим и заделайте края, и так со всеми треугольничками.

Готовые пирожки уложите на противень, дайте им на подъем 10 минут, после чего поместите в разогретую духовку. Выпекайте 30 минут.

Закрытый пирог с рыбой

Ингредиенты

450 г муки, 2 яйца, 120 г сливочного масла, 2 ст. л. сахара, 1 стакан молока, соль на кончике ножа.

Для начинки: 500 г свежей рыбы (сома), 4 головки лука, 50 г подсолнечного масла.

Способ приготовления

Муку просейте и высыпьте в большую кастрюлю, сделайте в ней (муке) углубление, вылейте в него часть молока, покрошите дрожжи, добавьте сахар и размешайте с небольшим количеством муки. Оставьте на 10 минут для полного растворения дрожжей. Затем вылейте остальное молоко, растопленное сливочное масло, яйца, соль и замесите тесто. Накройте полотенцем и поставьте на 50 минут в теплое место для подхода.

Рыбу нарежьте кусками, посолите и обжарьте на растительном масле. Когда она остынет, отделите кости, а филе покрошите на мелкие части. Лук очистите, порежьте кольцами, обжарьте на растительном масле до золотистого цвета. Яйца сварите вкрутую, очистите, мелко порубите и смешайте с рыбой.
Готовое тесто разделите на две части. Одну из них раскатайте и уложите в форму, немного приподняв края, на нее выложите начинку, разровняйте, посыпьте жареными кольцами лука. Вторую часть теста тоже раскатайте, вырежьте стаканчиком ее середку и положите поверх начинки, соедините края двух пластов и заделайте их. Верх пирога украсьте дорожками, сделанными вилкой, и смажьте взбитым яичным желтком.

Булочки с сосисками

Ингредиенты

450 г муки, 25 г дрожжей, 1 стакан молока, 100 г сливочного масла или сметаны, 2 ст. л. сахара, 1 яйцо, соль на кончике ножа.

Для начинки: 15 сосисок, 50 г сливочного масла.

Способ приготовления

Дрожжи растворите в теплом молоке, добавьте сахар, немного муки, размешайте и оставьте на 10–15 минут для подхода. Затем влейте растопленное масло, вбейте яйцо, положите соль и высыпьте оставшуюся муку. Замесите тесто, накройте полотенцем и поставьте на час в теплое место для подхода.

Сосиски обжарьте на сливочном масле.

Подошедшее тесто разделите на 15 частей, раскатайте в круглые лепешки, положите на край сосиски и сверните в трубочки. На каждой трубочке сделайте ножом по три надреза, как на батонах, смажьте взбитым яичным желтком, уложите на смазанный растительным маслом противень, оставьте на 10 минут для подхода и поместите в духовку, разогретую до 220 °С. Выпекать нужно 30 минут.

Пирожки «Лунные»

Ингредиенты

500 г муки, 1/2 стакана подсолнечного масла, 1 стакан молока, 2 яйца, 30 г сухих дрожжей, 2 ст. л. сахара, соль на кончике ножа.

Для начинки: 2 банки шпрот или любой другой рыбы в масле, 5 яиц, 1 пучок зеленого лука.

Способ приготовления

Муку смешайте с дрожжами, сахаром и солью, добавьте растительное масло, яйцо, молоко и замесите тесто. Накройте полотенцем и поставьте в теплое место для подъема. Подходить должно два раза.

Шпроты помните вилкой. Лук мелко порежьте и обжарьте на растительном масле. Яйца сварите вкрутую, очистите и мелко порубите. Затем все вместе размешайте до получения однородной массы.

Готовое тесто раскатайте, вырежьте из него кружочки. Положите на половину кружочка начинку, накройте другой половиной, защипните края, придав пирожкам форму полумесяца. Края наколите вилкой, чтобы получились зубчики. Пирожки смажьте взбитым яичным желтком, дайте 10 минут на подход и поставьте в горячую духовку. Выпекайте 25–30 минут. К столу подавайте горячими.

Ватрушки «Сливовые глазки»

Ингредиенты

400 г муки, 25 г дрожжей, 1 яйцо, 100 г сливочного масла или маргарина, 6 ст. л. сахара, 1 стакан молока, соль на кончике ножа.

Для начинки: 200 г мака, 200 г сахара, 10 слив, 20 вишенок, 3 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления

Дрожжи растворите в теплом молоке, добавьте растопленное сливочное масло, яйцо, сахар, соль, перемешайте, Высыпьте всю норму муки и замесите тесто. Накройте полотенцем и поставьте в теплое место для подхода.

Мак измельчите в кофемолке, смешайте с сахаром. Сливы промойте, разрежьте пополам и удалите косточки. Вишню тоже промойте, осторожно удалите косточки, чтобы ягоды остались целыми.

Когда тесто подойдет во второй раз, выложите его на разделочную доску, разделите на две части. Раскатайте их в прямоугольные пласты, посыпьте маковой начинкой и сверните с двух сторон по направлению к центру. Свернутые пласты разрежьте на кусочки шириной в 2–2,5 см. Уложите на смазанный маслом противень, в центр каждого кружочка положите по сливе с вложенными в нее вишенками, чтобы получилось нечто похожее на глаз. Дайте 10 минут на подход, после чего поместите в духовку, разогретую до 200–220 ˚С. Выпекайте 20–25 минут.

Сдобная ручка

Ингредиенты

500 г муки, 30 г дрожжей, 4 ст. л. сахара, 1 стакан молока, 100 г сливочного масла, 1 яйцо, соль на кончике ножа. *Для посыпки:* 250 г муки, 200 г масла, 200 г сахара.

Способ приготовления

Дрожжи растворите в теплом молоке, добавьте растопленное сливочное масло, сахар, яйцо, соль, перемешайте, всыпьте муку и замесите тесто. Накройте его полотенцем и поставьте в теплое место для подхода.

Приготовьте крошку следующим образом. Муку смешайте с сахаром и влейте тонкой струйкой растопленное сливочное масло. Размешайте крошку деревянной ложкой.

Подошедшее во второй раз тесто выложите на доску, разделите на двадцать частей, каждую из которых раскатайте в виде ладоней, ножом разрежьте широкий край, слегка раздвиньте, чтобы получилось нечто похожее на руку. Посыпьте приготовленной кондитерской крошкой, уложите на смазанный маслом противень и поставьте в горячую духовку. Выпекайте 30 минут. Приятного аппетита!

Пицца

Ингредиенты

250 г муки, 50 г сливочного масла или маргарина, 25 г дрожжей, 1 стакан теплого молока.

Способ приготовления На стол высыпьте горкой просеянную муку, сделайте в ней углубление, в которое положите подготовленные дрожжи, соль, тщательно перемешайте, добавьте маленькие кусочки сливочного масла или маргарина, молоко, поставьте в теплое место на 2 часа. Затем раскатайте не очень тонко, положите начинку и выпекайте.

Дрожжевое тесто № 2

Ингредиенты

350–400 г муки, 20 г дрожжей, 1 ч. л. сахара и соли, 100 г маргарина или оливкового масла, вода.

Способ приготовления

Просейте муку в миску, сделайте посередине углубление, раскрошите в него дрожжи и с небольшим количеством муки и теплой воды замесите закваску.

Присыпьте ее мукой, прикройте и поставьте подходить, пока закваска не начнет пузырить. Потом из оставшейся воды, соли, оливкового масла и закваски вместе с мукой замесите тесто.
Месите до тех пор, пока тесто не начнет пузырить. Скатайте из теста два шара, наверху каждого сделайте крестообразный надрез, накройте тесто салфеткой и поставьте на 1 час в тепло подходить.

Дрожжевое тесто № 3

Ингредиенты для приготовления 1/2 кг теста 400 г белой муки, 20 г дрожжей, 4 ч. л. растительного масла, соль, вода.

Способ приготовления

Это делается так. Высыпьте на деревянную поверхность муку горкой и соорудите в ней небольшой «окопчик». Как следует разомните руками дрожжи, чтобы их можно было растереть с мукой, и поместите их в «окоп».

Туда налейте полный стакан теплой воды, где предварительно разведите ч. л. мелко молотой поваренной соли. Начинайте взбивать тесто: на ощупь оно должно быть эластичным и вязким. Взбивайте до тех пор, пока дрожжи не соединятся с мукой, не допускайте комков в тесте. Для этого периодически поднимайте его с деревянной поверхности и сильно шлепайте им об нее, пока тесто не начнет легко отделяться от поверхности и от рук и не обретет нужную эластичность.

Теперь скатайте тесто в шар и сделайте сверху разрез ножом, наподобие креста, чтобы облегчить подъем теста. Затем поместите его в широкую посуду, присыпанную мукой, укутайте полотенцами, одеялами и поставьте в теплое место часа на два. Классические рекомендации гласят, что тесто считается готовым, если по истечении этого срока оно дважды прибавит в своем объеме.

После этого выньте тесто из посуды и вновь побейте его о деревянную поверхность. Промаслите жаровню с высокими краями, тонко разровняйте по ней тесто и начинив пиццу тем, что нашлось в холодильнике, поместите ее в горячую духовку.

Совет: не рекомендуется делать основание пиццы выше, чем один сантиметр. Хотя, конечно, высокая сдобная пицца – это не смертельно.
Главное, чтобы это было съедобно.

Дрожжевое тесто № 4 (для тех, у кого проблема со временем, или для начинающих)

Ингредиенты

Четверть пакетика или 2 ч. л. (с верхом) французских гранулированных дрожжей, 3,5 стакана молока, 2 стакана муки, 2 ст. л. подсолнечного масла, 50–70 г сливочного масла или маргарина, 2 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли.

Способ приготовления

На деревянную поверхность просейте муку в виде горки, сделайте в ней углубление, разбейте в него яйца и размешайте с мукой, постепенно вливая чуть теплое молоко. Следите, чтобы не было комков. Добавьте соль, сахар, растительное и сливочное (комнатной температуры) масло, дрожжи. Должна получиться полужидкая масса.

Положите тесто в эмалированную тару, присыпанную мукой, сверху тесто также присыпьте мукой, чтобы оно не заветрилось, накройте полотенцем и поставьте в теплое место. Когда тесто подошло, добавьте муку и вымешивайте его до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к рукам.

Пицца «Красный и пузатый»

Ингредиенты

5–6 помидоров, 150 г сыра, 0,5 стакана оливкового или растительного масла, сухой майоран или петрушка с базиликом, горчица, перец и соль.

Способ приготовления

Для приготовления выделите часа полтора плюс время на тесто.

Приготовьте тесто по способу № 1. Раскатайте его в лепешку, смажьте горчицей и маслом. Равномерно расположите на нем помидоры, нарезанные кружочками. Посыпьте майораном и накройте ломтиками сыра. Сбрызните маслом. Выпекайте в хорошо разогретом (до 180–200 °С) духовом шкафу в течение 20 минут. Украсьте мелко нарезанными желтком и белком яйца.

Пицца «Неаполитанская»

Ингредиенты

Из расчета на 6 порций для начинки:

24 полутушки анчоусов, 1 кг помидоров, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 18 маслин, 4 ст. л. оливкового масла, 12 листиков свежего базилика, 1/2 ч. л. соли, 300 г сыра ломтиками, молотый черный перец.

Способ приготовления

Приготовьте тесто по способу № 3.

Духовку разогрейте до 220 °С. Анчоусы сполосните, помидоры, сняв кожицу, мелко нарежьте. Разогрейте две ложки оливкового масла и немного пожарьте на нем лук и чеснок, не подрумянивая. Добавьте помидоры и все вместе потушите минут 5. Базилик нарежьте кусочками. Тесто еще раз хорошенько вымесите и раскатайте на два тщательно смазанных оливковым маслом противня.

Положите на тесто помидоры, ломтики сыра, анчоусы и маслины. Все это посолите, поперчите, посыпьте базиликом и сбрызните оливковым маслом.

Пиццу выпекайте 15–20 минут и подавайте горячей. Перед подачей к столу украсьте узором из анчоусов и веточек петрушки.

«Блиц-пицца»

Ингредиенты

1/2 кг дрожжевого теста № 4, 2–3 цыпленка, 1 ст. л. топленого масла, 1 лимон, 2–3 помидора, 100 г тертого сыра, соль и перец.

Способ приготовления

Если есть уже готовые отварные или жареные цыплята, то полдела уже сделано. Разделайте цыплят на мелкие кусочки.

Положите на форму для выпечки, смазанную маслом, тесто. Придайте ему нужную форму, оставив достаточно высокие бортики. На середину выложите слой мяса цыпленка, на него – помидоры и лимон, порезанные кружками. Дальше – слой мяса и слой помидоров. Сверху посыпьте тертым сыром.

Выпекайте в духовке при температуре 220 °С минут 20– 25. Перед подачей к столу украсьте пиццу цветком, сделанным из помидора или вареной морковки.

Пицца «Мусульманское табу»

Ингредиенты

500 г теста для пиццы, 150 г вареной ветчины, порезанной на тонкие кусочки, 150 г мягкого сыра, 100 г маслин, растительное масло, черный перец горошком.

Способ приготовления

Рассчитывайте на час пятнадцать плюс время на приготовление теста.

Приготовьте тесто по рецепту № 3 и подготовьте его так, как описано в предыдущих рецептах.

Между бортиками уложите ветчину, сыр, маслины без косточек, нарезанные кружочками. Посыпьте начинку свежемолотым перцем и полейте растительным маслом. Запекайте в горячей духовке 20–25 минут. Украсьте пиццу кружочками маслин.

Пицца «Тяжкая доля студента»

Ингредиенты

500 г теста, немного животного жира, 100 г тертого твердого сыра, мелко нарезанный базилик.

Способ приготовления

Подготовьте тесто по рецепту № 3. Положите в форму или на противень, смазанный жиром, и разложите руками до бортиков. Поверхность круга из теста смажьте небольшим количеством жира, посыпьте сыром и базиликом. Поставьте в очень горячую духовку на 20–25 минут. Если найдется помидор, украсьте пиццу кружками из него.

Готово? Приглашайте соседей и поделитесь этим замечательным рецептом с ними.

Пицца «Праздничная»

Ингредиенты

250 г теста № 3, 150 г муки, 100 г твердого (тертого) сыра, 100 г твердого (нетертого) сыра (совсем здорово, если это будут два разных сорта), 5 яиц, 1 ложка животного жира, 100 г растительного масла, соль и перец.

Способ приготовления

В эмалированной емкости замешайте 3 целых яйца и 2 желтка с щепоткой соли, кусочками сыра, тертым сыром, вливая тонкой струйкой масло. Оставьте эту смесь на 3–4 часа.

Незадолго до истечения этого времени возьмите уже подготовленное тесто № 3, добавьте в него муки и замесите его. Сделайте из него шар, в центре которого проделайте углубление, куда постепенно вливайте замешанные с сыром яйца.

Как следует вымесите тесто, чтобы оно стало очень мягким. Положите его в эмалированную кастрюлю, присыпьте мукой, накройте полотенцем и дайте ему подойти в течение двух часов. Затем возьмите форму, жаровню, противень (желательно с высокими краями) смажьте жиром, положите тесто и разровняйте руками. Поставьте его в теплое место, чтобы тесто постояло еще час, и поставьте в среднеразогретую духовку. Время, необходимое для выпечки, будет зависеть от того, каким получилось тесто. Так что присматривайте за своим творением.

Украсьте пиццу половинкой яйца, в которую воткните несколько тонких деревянных палочек или стеблей укропа с цветком из морковки на конце.

Пицца «Маргарита»

Ингредиенты

400 г помидоров, 300 г сыра, 1/2 ч. л. соли, черный перец, 100 г острого сыра, 1 ч. л. сухого ригана, 6 ст. л. оливкового масла.

Способ приготовления

Способ приготовления теста и его ингредиенты идентичны тесту пиццы неаполитанской. Из приготовленного теста раскатайте круглые лепешки.

Духовку разогрейте до 220 °С, два противня смажьте оливковым маслом. Помидоры ошпарьте кипятком и снимите с них кожицу. Затем нарежьте пластинками, а сыр – кусочками и разложите все на тесте.

Поперчите и посолите, присыпьте тертым острым сыром, сбрызните оливковым маслом и выпекайте пиццу в духовке 15–20 минут.

Тесто можно раскатать и прямо на смазанном маслом противне. Перед подачей к столу разрежьте пиццу на порции. Украсьте пиццу цветочками из сыра.

Пицца «Волжская уха»

Ингредиенты

1/2 кг теста № 4, 200 г судака, 200 г стерляди, 100 г сазана, 100 г сыра, 1/2 банки майонеза, 1 стакан белого вина, 1 стакан растительного масла, 1 морковь, 1 луковица, томатная паста, соль и перец – по вкусу.

Способ приготовления

Проведите первичную подготовку рыбы. Порежьте судака тонкими пластинами и тушите некоторое время в белом вине. Стерлядь готовится так же. Сазан тушится в молоке до полной готовности.

Пожарьте в растительном масле мелко нарезанный лук, морковь и томатную пасту, посолите и поперчите. На противень выложите тесто, разровняв его руками, и выложите в середину слоями рыбу, перемежая ее овощной смесью.

Сверху залейте майонезом и посыпьте тертым сыром. Выпекайте 20–25 минут в горячей духовке. Перед подачей к столу можно украсить пиццу гербом Саратова из сыра или зелени.

Пицца «Классика»

Ингредиенты

1/2 кг теста № 4, 200 г шампиньонов, 100 г шпика, 2–3 яйца, 1/2 стакана воды, 1 ст. л. лимонного сока, зелень петрушки.

Способ приготовления

Нарежьте шампиньоны тонкими дольками и выложите на тесто, помещенное в форму, смазанную маслом, добавьте нарезанный кубиками шпик. Взбейте яйца, добавьте воды, лимонный сок, посолите, поперчите, положите нарезанную петрушку, все перемешайте и вылейте на грибы.

Выпекайте в духовке минут 20–25 при средней температуре. Перед подачей к столу можно посадить в центр пиццы небольшой грибок и украсить зеленью.

Пицца «Смерть вампирам»

Ингредиенты

400 г томатов, 250 г чесночной колбасы, 1 красный и 1 зеленый сладкий перец, 300 г сыра, 1 чашка (200 г) зеленых оливок с косточками, 12 анчоусов, фаршированных каперсами, по 1/2 ч. л. сухого ригана и базилика, 2 ст. л. оливкового масла и много чеснока.

Способ приготовления

Приготовьте тесто, как в предыдущем рецепте, рассчитывая на 6 порций. Раскатайте из него круглые лепешки.

Разогрейте духовку до 220 °С, два противня смажьте оливковым маслом. Помойте томаты, нарежьте их, как и колбасу, кусочками. Сладкий перец – соломкой, сыр – кубиками, чеснок пропустите через чеснокодавилку.

Разложите помидоры и колбасу на тесте. Оливки разрежьте пополам и вместе с анчоусами и сладким перцем разложите поверх томатов, смешанных с чесноком.

Положите на тесто нарезанный сыр и посыпьте риганом и базиликом. Сбрызните оливковым маслом и поставьте на 15–20 минут печься. Перед подачей к столу украсьте пиццу узором из тончайших пластинок чеснока и базилика.

Пицца «Фантазия»

Ингредиенты

400 г помидоров, 200 г шампиньонов, 200 г сыра, 1 небольшая банка головок артишока, 100 г консервированных креветок, по 8 маслин и зеленых оливок с начинкой, 100 г сырокопченой колбасы, нарезанной ломтиками, 4 ст. л. оливкового масла.

Способ приготовления

Тесто приготовьте, как в предыдущем рецепте, и раскатайте две круглые лепешки.

Разогрейте духовку до 220 ˚С , два противня смажьте оливковым маслом. Нарежьте помидоры кусочками. Шампиньоны очистите, промойте и нарежьте.

Дайте стечь артишокам и разрежьте каждую головку на четыре части. Сполосните креветки холодной водой и дайте стечь. Из маслин удалите косточки и разделите на две части, как и зеленые оливки.

Помидоры и кусочки колбасы уложите на пиццу, а сверху положите артишоки и шампиньоны, креветки, маслины с оливками, сбрызните оливковым маслом. Разложите нарезанный кусочками сыр по тесту. Пеките пиццу, как обычно, минут 15–20. Украсьте небольшим грибочком и узором из маслин.

Пицца «Любительская»

Ингредиенты

500 г теста, 300 г томатов, 200 г сыра типа «сулугуни», 1 банка консервированной сельди в масле или 3–4 небольших селедки, щепотка ригана, соль, перец, растительное масло.

Способ приготовления

Тесто № 3 должно подняться, после чего поработайте над ним еще несколько минут. Положите на противень или форму, смазанные маслом, разровняйте руками и сделайте бортики.

Оставьте, как в предыдущем рецепте, пару сантиметров по краям и расположите по тесту томаты, сыр, нарезанную сельдь, посыпьте риганом, посолите, поперчите, не жалея, полейте маслом. Запекайте 20–25 минут в горячей духовке. За пять минут до готовности посыпьте поверхность оставшимся сыром. Перед подачей к столу украсьте веточками зелени.

Пицца «Малышка»

Ингредиенты

1/2 кг дрожжевого теста № 3, 150 г курицы, 2 яблока, 1 апельсин, 1 ст. л. лимонного сока, 50 г тертого сыра.

Способ приготовления

Очистите яблоки и апельсины, удалите сердцевину и косточки. Курицу отварите, нарежьте мясо ломтиками, смешайте с мелко нарезанными яблоками и апельсинами. Заправьте все майонезом и лимонным соком. Сверху посыпьте тертым сыром.

Тесто уложите в форму для выпечки, смазанную маслом, в середину поместите готовую начинку и выпекайте, как обычно. Перед подачей к столу украсьте пиццу кусочками яблока и апельсина.

Пицца «Дары Гетеры»

Ингредиенты

0,6 кг рыбного филе, 1 ст. л. кетчупа, 2 головки репчатого лука, 1 морковка, 1 банка крабов или креветок консервированных, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. муки, 0,5 стакана дробленых грецких орехов, 1 стакан сметаны, 1 яйцо, мелко нарезанная зелень петрушки, майорана, укропа, эстрагона (по возможности), 100 г тертого сыра, соль, перец.

Способ приготовления

Подготовьте дрожжевое тесто № 1.

Пропустите рыбу через мясорубку. Тесто уложите в форму, смазанную маслом, расправьте руками, оставьте высокие бортики. На тесто выложите рыбный фарш, нарезанные тонкими кружочками помидоры, лук, нарезанный кольцами, морковь и крабов.

Соедините сметану с яйцом, орехами, зеленью, сыром, мукой, посолите, тщательно взбейте и залейте этой смесью рыбу с овощами. Запекайте в духовке до готовности.

Перед подачей к столу можете полить пиццу маслом и украсить ее сверху рыбкой из сыра или зелени.

Пицца «Острая»

Ингредиенты

200 г вареной колбасы, несколько стручков фасоли, острого перца, аджика, 3–4 луковицы, 2 головки чеснока, жир животный, тертый сыр твердых сортов (желательно острый), соль, перец, всевозможная зелень.

Способ приготовления

Колбасу нарежьте мелкими кусочками, посолите, поперчите, слегка обжарьте. На отдельной сковороде пожарьте мелко нарезанный лук. Стручки фасоли тоже мелко порубите и тушите до готовности.

Перемешайте с колбасой, заправьте рубленой зеленью мяты, петрушки, натертым на терке чесноком, острым перцем, аджикой и некоторое время потушите все вместе.

На форму для выпечки, смазанную животным жиром, выложите дрожжевое тесто, приготовленное первым способом, расправьте его руками, оставив высокие бортики. В середину теста выложите подготовленную начинку, посыпьте все тертым сыром. Поставьте выпекать в духовку при температуре 220 °С минут на 20–25. Перед подачей к столу украсьте пиццу веточками зелени.

Пицца «Для гурманов»

Ингредиенты

1 кг мяса индейки, 3 стручка сладкого перца, по 1/2 стакана чернослива и кураги, 1 морковь, 1 ст. л. сока лимона, соль и перец.

Способ приготовления

Приготовьте дрожжевое тесто № 2.

Натрите морковь на крупной терке, мелко нарежьте перец, порубите предварительно замоченный, промытый и просушенный чернослив и курагу. Сбрызните лимонным соком всю массу и перемешайте.

Отбейте, посолите, поперчите и слегка обжарьте мясо индейки на масле. На смазанную маслом форму выложите тесто, расправьте его руками и уложите подготовленную массу на него. Запекайте в духовке при температуре 180–200 °С до полного приготовления. Перед подачей к столу можете выложить узор из кусочков мандарина.

Пицца «Радуга вкуса»

Ингредиенты

1 кг палтуса, 2 головки репчатого лука, 4 ст. л. сливочного масла, 200 г корнишонов, 200 г свежих грибов, 2 ст. л. муки, 3–4 ст. л. растительного масла, сок 1/2 лимона, мелко нарезанная зелень петрушки, мяты и укропа, соль и перец.

Способ приготовления

Подготовьте тесто № 3.

Рыбу очистите, сняв кожу с двух сторон, посолите, поперчите и сбрызните лимонным соком. Дайте постоять минут 30–40. Затем запанируйте в муке и обжарьте в хорошо разогретом растительном масле до готовности.

Мелко нарежьте лук, грибы и пожарьте в сливочном масле, после чего смешайте с корнишонами, нарезанными соломкой, и подержите на слабом огне, чтобы огурцы хорошо прогрелись.

Выложите в форму, смазанную маслом, тесто, расправьте его руками, оставив высокие бортики. На тесто уложите двумя слоями рыбу и грибной фарш. Запекайте в духовке 20–25 минут. Перед подачей к столу можно полить пиццу ложкой майонеза и украсить зеленью с фигурными кусочками сыра.

Пресное тесто № 1

Ингредиенты

150 г муки, 75 г сливочного масла, 1 яйцо, 2 ст. л. холодного молока, соль.

Способ приготовления На доску высыпьте горкой просеянную муку, сделайте углубление, в центр которого положите кусочки сливочного масла, влейте сырое яйцо, молоко, посолите, сформируйте шар, заверните в пергаментную бумагу и положите в холодильник. Через 30 минут скалкой на столе или доске, посыпанной мукой, раскатайте не очень тонкий пласт, которым покройте вместе с краями сковороду, смазанную жиром.

Пресное тесто № 2

Ингредиенты

400 г муки, 40 г маргарина, 1 стакан воды, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления

Просейте муку на деревянную поверхность в виде горки. В середине сделайте углубление и влейте в него 1 стакан ледяной воды с солью. Осторожно, с помощью ножа, соедините муку с водой. Руками замесите крутое, без комков, тесто. Накройте его полотенцем и поставьте в холодильник на 1,5–2 часа.

Придайте размягченному маргарину продольную форму, поставьте его в холодильник на час. Когда тесто и маргарин остынут, раскатайте тесто, придав ему форму, как у маргарина, но вдвое больше.

На середину теста положите маргарин и защипните его, как конверт. Присыпьте стол и тесто мукой, положите тесто швом вниз и раскатайте в длину как можно тоньше. Сложите тесто втрое и снова раскатайте. Опять сложите тесто втрое и выдержите в холодильнике в течение часа. Теперь оно готово для разделки.

Пицца «Полное лукошко»

Ингредиенты

1/2 кг пресного теста № 1, 300 г помидоров или их мякоти, 300 г свежих грибов (лучше шампиньонов), много тертого твердого сыра, немного тертой петрушки, растительное масло, соль, перец, чеснок.

Способ приготовления

Грибы промойте и порежьте. В нескольких ложках растительного масла подрумяньте мелко нарезанный чеснок, выньте его, а туда положите грибы, посолите, поперчите и минут 15 жарьте. Перед тем как снять с огня, присыпьте мелко нарезанной петрушкой.

После того как подойдет тесто, «пошлепайте» его немного, разложите по форме, противню, сделайте бортики, положите помидоры или помидорную пасту, грибы, присыпьте тертым сыром, полейте маслом и поставьте в горячую духовку на 20–25 минут. На пицце выложите узор из зелени и тонких пластин грибов.

Пицца «Нет проблем»

Ингредиенты

1/2 кг пресного теста № 1, 300 г помидоров, 150–200 г «сулугуни», несколько кусков селедки, 2 ч. л. тертого твердого сыра, 4 сырых яйца, растительное масло, соль, перец.

Способ приготовления

Тесто подготовьте, как в предыдущем рецепте. Распределите между бортиками кусочки помидоров, половину сыра, мелко нарезанную селедку. Полейте растительным маслом, посолите и поперчите и поставьте в довольно горячую духовку на 20–25 минут.

За несколько минут до готовности залейте пиццу взбитыми яйцами, чуть посолите и посыпьте оставшимся сыром двух видов. Пиццу можно считать удачной, если яйца поднимутся, а сыр будет слегка расплавлен. Перед подачей к столу украсьте пиццу кружками помидоров.

Пицца «Привет из Венеции»

Ингредиенты

1/2 кг теста № 2, 200 г сыра, 500 г очищенных, порезанных помидоров, 5 сосисок или 200 г вареной колбасы, 1–2 ст. л. растительного масла, перец и соль.

Способ приготовления

Тесто выложите на сковороду или форму, смазанную маслом, тесто тоже смажьте маслом. Посыпьте его тертым сыром, положите сверху слой помидоров, очищенных от кожицы и нарезанных дольками.

Сосиски нарежьте вдоль и уложите в виде решетки сверху, поперчите, посолите и сбрызните маслом.

В духовке выпекайте в течение 20–30 минут при средней температуре. Для украшения можно изобразить из сыра гондолу или волны.

Пицца «Огородная»

Ингредиенты

Для начинки: картофель, капуста, морковь из расчета по 30 г на порцию, сельдерей, лук репчатый, семя укропа, лавровый лист, перец черный и душистый, гвоздика, имбирь.

Способ приготовления

Приготовьте тесто пресное № 2. Раскатайте круглые лепешки, уложите заготовки в формы, смазанные растительным маслом. Овощи порежьте соломкой и пожарьте отдельно каждый на масле. Подготовленные овощи положите на тесто, пересыпая специями и солью.

Сверху положите мелко нарезанную зелень и кружочки спелых красных помидоров, запекайте в духовке при температуре 200–210 °С.

Перед подачей к столу выложите пиццу на блюдо, еще раз посыпьте зеленью, полейте разогретым маргарином с чесноком, натертым на терке или продавленным через чеснокодавилку. Выложите узор из вареной морковки.

Пицца «Зимняя»

Ингредиенты

Из расчета на 4 человека: 500 г пресного теста по рецепту № 1, 200 г сыра «сулугуни», 300 г консервированных помидоров, риган, растительное масло, соль и перец, белок яйца.

После того как тесто поднялось, «шлепайте» им о деревянную поверхность некоторое время. Смажьте форму или противень маслом, положите тесто и разровняйте руками, оставив довольно высокие бортики.

Оставьте пару сантиметров по краю теста свободными, а на круге теста уложите нарезанные кусочками консервированные томаты, кусочки сыра, посолите, поперчите и обильно полейте растительным маслом.

Выпекайте в очень горячей духовке 20–25 минут. За пять минут до готовности посыпьте поверхность пиццы мелко натертым сыром. Перед подачей к столу посыпьте пиццу мелко нарезанным белком яйца, можно украсить ее сделанной из белка снежинкой.

Пицца «Диетическая»

Ингредиенты

1/2 кг теста, 1 пучок лука, 150 г петрушки, 1 зубчик чеснока, 250 г диетического творога, 200 г творожного сыра, 4 яйца, перец и мускатный орех.

Способ приготовления

Приготовьте пресное тесто по рецепту № 2.

Помойте, почистите и нарежьте колечками лук. Петрушку также помойте и мелко нарежьте. Почистите и пропустите через пресс чеснок. Все смешайте с творогом, сыром, яйцами и оставшимся от приготовления теста маргарином. Приправьте специями.

Духовку разогрейте до 200 °С. Хорошо вымесите тесто и сформируйте из него два круга. Положите их на противень, выложенный пергаментом, на них – готовую начинку и выпекайте 35 минут. Перед подачей к столу украсьте зеленью.

Пицца «Скоростная»

Ингредиенты

1/2 кг пресного теста № 2, 150 г говядины, 2 соленых очищенных огурца, зеленый салат, 3–4 луковицы, 2–3 яблока, 1/4 стакана оливкового масла, по 1 ст. л. сахара и уксуса, паприка, горчица и соль.

Способ приготовления

Если есть отварное мясо, на приготовление пиццы не уйдет очень много времени. Нарежьте мясо, лук, соленые огурцы, яблоки небольшими кусочками. Зеленый салат нашинкуйте и положите к остальным ингредиентам. Заправьте оливковым маслом, сахаром, перцем, уксусом, горчицей и солью. Смажьте форму для выпечки маслом или жиром и уложите тесто, оставив по краям высокие бортики.

Подготовленную начинку уложите на середину теста. Выпекайте в духовке при температуре 220 °С минут 20–25. Перед подачей к столу можете украсить пиццу кружочками помидора и салата.

Пицца «Египетская»

Ингредиенты

1/2 кг пресного теста № 2, 2–3 банана, 40 г корня сельдерея, 2–3 яблока, 3–4 свежих помидора, зеленый салат, 1/2 банки майонеза, 50 г тертого сыра, зелень, перец и соль.

Способ приготовления

Бананы очистите, мякоть нарежьте соломкой. Сельдерей, яблоки, салат подготовьте и тоже порежьте соломкой. Помидоры порежьте ломтиками. Все продукты перемешайте, добавив майонез.

Выложите тесто в форму для выпечки, смазанную маслом или жиром, в середину теста уложите начинку. Выпекайте в духовке при температуре 220 °С минут 20–25. Перед подачей к столу посыпьте пиццу тертым сыром и украсьте кружочками банана.

Пицца «Сицилийские каникулы»

Ингредиенты

1/2 кг пресного теста № 2, 3–4 яблока, 2 корня сельдерея, 2–3 помидора, 1/2 банки майонеза, 50 г маслин, 100 г маринованных грибов, 1 яйцо, 1 головка чеснока, соль и перец.

Способ приготовления

Яблоки очистите от кожицы и сердцевины, нарежьте небольшими кубиками. Слегка обжарьте сельдерей и тоже нарежьте кубиками.

Помидоры ошпарьте кипятком, снимите кожицу, порежьте на дольки и постарайтесь удалить все семена. Маринованные грибы нарежьте мелкими кусочками.

Все хорошенько перемешайте, добавьте черный молотый перец, майонез, соль, натертый на терке чеснок. Выпекайте в духовке при температуре 220 °С минут 20–25. Перед подачей к столу украсьте пиццу белком яйца и маслинами.

Пицца «Экзотика»

Ингредиенты

1/2 кг пресного теста № 1, 6 устриц, 1/2 стакана грибов (шампиньоны, белые, подосиновики), 3 ст. л. сливочного масла, 50 г плавленого сыра, сок половины лимона, 1/2 стакана белого сухого вина, 1 ст. л. муки, 1 ст. л. дробленых грецких орехов, 1/4 небольшого ананаса, соль и перец.

Способ приготовления

Подготовьте тесто № 4. Устрицы тщательно промойте в подсоленной воде и вскройте раковины тупым ножом. Выньте мясо устриц, зачистите и положите в глубокую сковороду. Добавьте масло, соль, сок лимона, мелко порезанный ананас и слегка поджарьте.

Грибы обжарьте на масле в отдельной сковороде и перемешайте с устрицами. Приготовьте соус: муку подрумяньте на сухой сковороде, добавьте четверть стакан воды и проварите, постоянно помешивая, чтобы не образовались комки. Влейте вино, всыпьте орехи и доведите до кипения.

Некоторое время тушите грибы с устрицами в соусе. Затем выложите тесто в форму, смазанную маслом, положите готовую начинку, посыпьте натертым сыром и запекайте в духовке минут 20–25.

При подаче к столу на начинку можете положить кусочки ананаса с украшением из веточек петрушки.

Пицца «Крабовая»

Ингредиенты

1/2 кг пресного теста № 1, 1 банка консервированных крабов, 3 луковицы, 1/4 ч. л. лимонной кислоты, растительное масло, 1 имбирь, соль и перец.

Способ приготовления

Мясо крабов смешайте с рубленым луком, разведенной лимонной кислотой или лимонным соком, имбирем, посолите, поперчите, добавьте растительного масла и оставьте в маринаде на 1 час.

Поместите в форму для выпечки, смазанную маслом или жиром, приготовленное тесто, расправьте его руками по форме, а в середину выложите начинку. Выпекайте в духовке 20–25 минут при температуре 220 °С.

Перед подачей к столу можете украсить пиццу крабом, сделанным из помидора.

Пицца «Осьминожка»

Ингредиенты

1/2 кг пресного теста № 1, 100 г отварных или консервированных кальмаров, 5 соленых огурцов, 2 луковицы, 1/2 кг помидоров или 100 г томатной пасты, 2 сладких перца, 150 г сливочного или растительного масла, 1 ст. л. муки, зелень укропа, 50 г тертого сыра, соль и перец.

Способ приготовления

Очистите огурцы от кожицы, разрежьте пополам, в длину, удалите семена, нарежьте кусочками толщиной в 2 см и ошпаривайте кипятком минут 10.

Подготовленных или консервированных кальмаров нарежьте кусочками, обжарьте на масле и сложите в отдельную посуду. В масле, оставшемся от кальмаров, поджарьте мелко нарезанный лук, очищенные от кожицы и семян помидоры, нарезанные соломкой перцы, добавьте муку, соль, перец.

Смешайте все с кальмарами. В форму для выпечки, смазанную маслом, выложите тесто, расправьте его руками, если есть возможность – попытайтесь сделать в форме звезды, оставив высокие бортики. В середину поместите начинку, засыпьте все тертым сыром и поставьте выпекаться в духовке при температуре 220 ˚С минут 20–25.

Перед подачей к столу выложите пиццу на блюдо, сделайте из тонких ломтиков огурца как бы щупальца и изобразите из подручных средств что-то похожее на кальмара или осьминога.

Пицца «Зелень круглый год»

Ингредиенты

1/2 кг пресного теста № 1, кукуруза в початках или банка консервированной, 2–3 помидора, цветная капуста, зеленый салат, 1/2 стакана сметаны, укроп, соль и перец.

Способ приготовления

Початки отварите, охладите, отделите зерна. К ним добавьте мелкие отваренные в подсоленной воде и охлажденные соцветия цветной капусты, мелко нарезанный зеленый салат, ломтики свежих огурцов и помидоров. Все перемешайте, заправьте сметаной, не забудьте посолить и поперчить.

Положите начинку на тесто, которое уже находится в форме для выпечки, смазанной маслом или жиром. Выпекайте пиццу в духовке при температуре 220 °С, минут 20– 30. Перед подачей к столу можно украсить пиццу тертым сыром и зеленью.

Пицца «Чикаго»

Ингредиенты

1/2 кг пресного теста № 2, 3–4 помидора, 50 г спаржи, несколько стручков фасоли, 20 г гусиной печенки, 1 морковь, 50 г белых маринованных грибов, 1 ст. л. майонеза, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Отварите спаржу, фасоль, печень, морковь. Порежьте все на мелкие кусочки, кроме моркови, которую нарежьте соломкой. Перемешайте все с маринованными грибами и заправьте майонезом и солью.

Ошпарьте помидоры, снимите с них кожицу, порежьте на дольки и слегка обжарьте.

В форму для выпечки, смазанную маслом или жиром, положите тесто, расправьте его руками, оставив высокие бортики, и положите в середину готовую начинку, сверху уложите поджаренные помидоры.

Выпекайте в духовке 20–25 минут при температуре 220 °С. Перед подачей к столу украсьте пиццу мелко нарубленной зеленью петрушки.

Пицца «Зеленый змий»

Ингредиенты

1/2 кг пресного теста № 1, 300 г стерляди, 2 ст. л. сливочного масла, 1 луковица, 2 помидора, 30 г белого вина, 20 г коньяка, 1 ст. л. муки, желток яйца, 50 г грибов, 50 г молодого картофеля, соль и перец.

Способ приготовления

Рыбу, прошедшую предварительную подготовку, измельчите и слегка обжарьте в сливочном масле.

Последовательно добавляйте: мелко нарезанный лук, белое вино, коньяк, мелко нарезанные поджаренные помидоры, муку, желток.

Отварите грибы, порежьте их соломкой, пожарьте в масле вместе с картофелем, поперчите и посолите. Смажьте форму для выпечки жиром или маслом, выложите тесто, оставьте высокие бортики, а в середину поместите начинку, хорошенько перемешав все ингредиенты.

Выпекайте в духовке при температуре 220 °С минут 25– 30. Перед подачей к столу попытайтесь изобразить на пицце змею или рюмку из сыра.

Пицца «Аромат джунглей»

Ингредиенты

1/2 кг пресного теста № 2, 4 банана, 1/2 ч. л. соли, 1 стакан оливкового масла, 2 луковицы, 1 стакан сливок, 1 стакан тертого кокоса, 1 сладкий перец, 200 г постной свинины, четверть ананаса.

Способ приготовления

На сковороде с маслом некоторое время потушите свинину в сливках с ананасом, порезанным кубиками. На другой сковороде разогрейте масло и при непрерывном помешивании пожарьте на нем лук до прозрачности, добавьте очищенные и порезанные кружочками бананы, подрумяньте их.

Все смешайте, добавьте порезанный соломкой перец, кокос, посолите и выложите готовую начинку на тесто, разложенное в форме. Не забудьте смазать форму маслом.

Выпекайте в духовке 20–25 минут до полной готовности. Перед подачей к столу украсьте пиццу кусочками апельсина.

Главное, что нужно помнить: тесто не должно быть очень высоким, иначе получится обычный пирог. И еще – есть пиццу следует только горячей. Только тогда вы получите максимум удовольствия от этого сытного и очень аппетитного блюда.

Пицца «Рог изобилия»

Ингредиенты

1/2 кг теста № 1, 50 г говяжьей вырезки, 50 г говяжьего языка, 80 г мяса индейки, 1 ст. л. топленого масла, 50 г брынзы, 1 ст. л. майонеза, 2 маринованных перца, 1 свежий огурец и 1 соленый, пара морковок, 2 ст. л. оливкового масла, 50 г чернослива, зелень, соль.

Способ приготовления

Нарежьте приготовленный ростбиф и отварной язык тонкими пластинами, уложите на них протертую брынзу, смешанную с майонезом, и заверните в трубочку.

На форму для выпечки уложите тесто, в его середину поместите кусочки филе отварной индейки, по бокам – трубочки из языка и ростбифа. Сверху уложите салат из маринованного перца, свежего и маринованного огурца, слегка поджаренной, порезанной соломкой морковки. Выпекайте в духовке минут 20–25 при температуре 220 °С.

Перед подачей к столу оставшуюся брынзу подкрасьте свекольным соком и украсьте пиццу ею, используя кондитерский мешок. Можно оформить маринованным перцем, черносливом и зеленью.

Хворост «Воскресное утро»

Ингредиенты

160 г муки, 30 г сухих дрожжей, 2 ч. л. сахара, 1 яйцо, 70 г воды, 1 ст. л. сахарной пудры, 800 г растительного масла, щепотка соли.

Способ приготовления

Тщательно перемешайте муку с сухими дрожжами, добавьте воды и поставьте тесто подходить. За это время разотрите яйцо с сахаром и солью. Когда тесто подойдет, добавьте в него растертое яйцо и замесите крутое тесто. Подготовленное тесто раскатайте тонким пластом. Из полученного пласта нарежьте полоски шириной 3–4 см.

Во фритюрницу или кастрюлю с толстым дном налейте растительное масло, слой масла должен быть не менее 5 см. Когда оно закипит, опустите в него сформованное тесто и обжарьте до готовности. Готовые изделия обязательно выложите на сито, чтобы стекал жир.

Остывший хворост посыпьте сахарной пудрой и подавайте к столу.

Хворост «Корсар»

Ингредиенты

500 г муки, 5 яиц, 100 г сахара, 50 г сливок, 1 ст. л. рома, 2 ч. л. соли, 700 г растительного масла, варенье или джем, 100 г толченых грецких орехов.

Способ приготовления

Разотрите добела яйца с сахаром, добавьте соль, влейте сливки, водку и залейте это массой муку. Все тщательно перемешайте и дайте тесту отстояться.

Готовое тесто раскатайте в тонкий пласт и нарежьте полосками шириной 3–4 см. Из этих полосок сделайте разнообразные фигурки.

В кастрюлю с толстым дном налейте растительное масло и раскалите его, а затем опускайте в жир заготовки из теста. Когда хворост подрумянится с обеих сторон, выложите его на сито и дайте стечь жиру.

Хворост подайте к столу вместе с вареньем, в которое добавьте истолченные грецкие орехи.

Корсар хоть и разбойник, но ничто человеческое не чуждо даже ему. Он в перерывах между битвами и нападениями не прочь был полакомиться хворостом, названным в его честь, тем более что одним из составляющих является настоящий ямайский ром. Так что, как говорится, бальзам и кондиционер в одном флаконе.

Хворост «Ароматная клубника»

Ингредиенты

2–3 яйца, 100 г воды, 60 г рома, 500 г муки, 100 г сахара, 100–150 г клубничного варенья, 600–700 г растительного масла.

Способ приготовления

Тонко раскатайте тесто и сделайте из него небольшие пирожки, начините их вареньем, плотно слепите края, смажьте яйцом. Полученные пирожки опустите в растопленное масло и жарьте до готовности.

Готовые пирожки выкладывайте на сито, чтобы стекал жир. Перед подачей к столу пирожки посыпьте сахаром или сахарной пудрой.

Хворост «Сластена»

Ингредиенты

160 г любого растительного масла, 1 стакан воды, 700 г муки, 100–150 г сахара, 2 ст. л. рома, 600–700 г жира для жаренья.

Способ приготовления

Все ингредиенты тщательно перемешайте и замесите крутое тесто. Тесто раскатайте в тонкий пласт и нарежьте полосками шириной 2–3 см, 2 или 3 полоски переплетите между собой и опустите в кипящий жир.

Готовые изделия перед подачей к столу посыпьте сахарной пудрой.

Хворост «Лакомка»

Ингредиенты

2 яйца, 70 г воды, 1 ст. л. водки, 600 г масла пополам с салом, 400 г муки, 150 г сахара, 1–2 ст. л. сахарной пудры.

Способ приготовления

Возьмите 2 яйца и разотрите с 2 ст. л. сахара, добавьте водку, муку и замесите крутое тесто. Раскатайте тесто в пласт толщиной 4–5 мм и нарежьте полосками шириной 5–7 см. У полученных полосок прорежьте середину и выверните один конец.

В кастрюле с толстым дном растопите масло и сало, когда жир закипит, опустите в него заготовки из теста и обжарьте. Когда хворост подрумянится с обеих сторон, выньте его шумовкой и выложите на решето или на вощеную бумагу и посыпьте сахаром.

После того как излишки жира будут удалены, переложите хворост на блюдо и подавайте к столу.

Подобный рецепт в комментариях не нуждается, одно слово – лакомка.

Хворост «Лакомство Винни-Пуха»

Ингредиенты

2 яйца, 160 г муки, 250 г молока, 1 ст. л. сахара, 250–300 г меда, 700 г растительного масла.

Способ приготовления

Муку залейте молоком и тщательно перемешайте. В полученную смесь добавьте яйца, растертые с сахаром. Замесите тесто, по консистенции оно должно напоминать сметану.

Для того чтобы приготовить хворост по этому рецепту, вам понадобится специальная форма для хвороста. Непосредственно перед началом выпечки хвороста разогрейте форму в кипящем жире и опустите в тесто. Затем опускайте форму в горячий фритюр.

Готовый хворост выложите на решето, форму снова опустите во фритюр, а потом в тесто.

Готовые изделия обмажьте медом и сложите попарно. Перед подачей к столу посыпьте хворост сахаром или сахарной пудрой. Подавать хворост нужно горячим.

«Хворост пряный»

Ингредиенты

2 яйца, 150 г сыра, 200 г муки, 300 г воды, соль, перец, тмин, 500–700 г любого растительного масла.

Способ приготовления

Сыр натрите на мелкой терке, смешайте с мукой, добавьте воду, яйца и приправы. Все ингредиенты тщательно перемешайте.

Готовое жидкое тесто лейте в кипящий жир по ниточке. Готовый хворост выложите на сито или пергаментную бумагу. Когда излишки жира будут удалены, посыпьте хворост оставшимся тертым сыром.

Такой хворост является отличной закуской к пиву, да и не только к пиву.

Хворост «Вишня на снегу»

Ингредиенты

6 яичных желтков, 300 г муки, 50–70 г сахара, 1 ст. л. спирта или водки, 200 г вишневого варенья без косточек, 600–700 г растительного масла, 250 г взбитых сливок.

Способ приготовления

Разотрите желтки с сахаром, добавьте муку, водку и замесите крутое тесто. Готовое тесто раскатайте в тонкий пласт и нарежьте его прямоугольниками шириной 8–10 см и длиной 10–15 см.

Предварительно приготовьте начинку: откиньте варенье на дуршлаг и дайте стечь сиропу. Когда сироп стечет, переложите вишни на отдельное блюдо.

Теперь приступайте к фаршированию хвороста. Для этого на каждый прямоугольник из теста положите по несколько вишен и сверните тесто в трубочку. Концы этих трубочек защипните и смажьте яйцом, чтобы сок из вишен не загрязнял фритюр.

Фаршированные трубочки опускайте во фритюр и обжаривайте до образования золотистого цвета. Готовые изделия не забудьте выложить на сито или промокательную бумагу.
Фаршированный хворост подайте к столу со взбитыми сливками.

Хворост «Итальянец в России»

Ингредиенты

200–250 г муки, 60–70 г сахарного песка, 4 яйца, 300 г молока, 1 ст. л. рома, 700 г оливкового масла.

Способ приготовления

Муку, сахар, молоко и желтки тщательно перемешайте, добавьте к полученной массе 4 взбитых белка и перемешайте еще раз. Тесто должно получиться жидкой консистенции. Жидкое тесто опускайте в кипящее масло через воронку тонкой струйкой в разных направлениях.

Подрумянившийся хворост выложите на промокательную бумагу и посыпьте сахаром.

Хворост «Виноградная лоза»

Ингредиенты

300 г муки, 100 г сахара, 4 яйца, 400 г виноградного сока, 1 ст. л. водки или спирта, 700 г растительного масла.

Способ приготовления

Муку залейте 250 г виноградного сока и водкой, добавьте растертые с сахаром яйца и тщательно перемешайте.

Полученное жидкое тесто тонкой струйкой вливайте в кипящее масло и обжаривайте до готовности. Готовые изделия залейте оставшимся соком и подавайте к столу.

Хворост «Выкрутасы»

Ингредиенты

6 яичных желтков, 100–150 г муки, 100 г сахара, 600– 700 г рафинированного растительного масла, 1 ст. л. рома, щепотка корицы.

Способ приготовления

Разотрите добела желтки с сахаром, всыпьте муку, корицу, добавьте ром и размешайте до получения однородной массы. Тесто должно получиться жидким.

Жидкое тесто тонкой струйкой вливайте в кипящее масло в разных направлениях, формируя какие-либо фигурки. Готовые изделия посыпьте сахарной пудрой или подайте к ним конфитюр.

Хворост «Хозяюшка»

Ингредиенты

200 г муки, 50 г дрожжей, 40–50 г сахара, 1 яйцо, 70 г воды, 500–700 г растительного масла, сахарная пудра.

Способ приготовления

Растворите дрожжи в воде и добавьте муку. Тщательно перемешайте и поставьте в теплое место на 1 час. Когда тесто поднимется, добавьте в него яйцо, растертое с солью и сахаром, и замесите крутое тесто, как для лапши. Тесто раскатайте в тонкий пласт и разрежьте на полоски. Из получившихся полос сформируйте разнообразные фигурки: косички, розочки, завитушки и т. п. Предварительно вскипятите масло в кастрюле с толстым дном или фритюрнице.

В кипящее масло опускайте заготовки из теста. Вначале обжарьте одну сторону, потом – другую. Когда изделие подрумянится с обеих сторон, выньте его из жира шумовкой, уложите на сито, а затем на промокательную бумагу.

Охлажденный хворост посыпьте сахарной пудрой, смешанной с ванилином.

Хворост «Сладкий дождь»

Ингредиенты

4 яйца, 100 г муки, 100 г сахара, 100 г воды, 1 ст. л. водки, 700 г растительного масла или жира, 150–200 г сиропа от любого варенья.

Способ приготовления

Разбавьте водку водой и растворите сахар. Полученную смесь влейте в муку, добавьте 4 желтка и перемешайте с особой тщательностью. Белки взбейте в пену и добавьте в тесто. Тесто должно получиться жидким, как на блинчики.

Тесто берите ложкой и аккуратно, по ниточке, вливайте в кипящий жир. Готовый хворост выложите на пергаментную бумагу. Перед подачей к столу залейте хворост сиропом от варенья.

«Хворост желтковый»

Ингредиенты

100 г сахара, 150 г сливок, 6 желтков, 1 ст. л. рома, 700 г растительного масла, 150 г сахарной пудры, ванилин.

Способ приготовления

Разотрите добела желтки с сахаром, влейте сливки и замесите тесто. Тесто должно быть достаточно густым, как на лапшу. Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 1–1,5 см, но не более. Раскатанное тесто нарежьте полосками толщиной 3–4 см и обжаривайте их с обеих сторон в кипящем жире.

Готовый хворост обсыпьте сахарной пудрой с ванилином и подайте к столу.

«Хворост миндальный»

Ингредиенты

100 г сахара, 2 яйца, 2 яичных желтка, 150–200 г муки, 70–100 г миндальных хлопьев, 600–700 г растительного масла, сахарная пудра.

Способ приготовления

Разотрите до образования пены яйца, желтки, сахар, часть миндаля. В полученную пену осторожно всыпьте муку и замесите густое тесто.

Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной несколько мм, нарежьте его разнообразными фигурками и обжаривайте до готовности во фритюре.

Готовый хворост выложите в сито, дайте стечь жиру, обсыпьте сахарной пудрой и оставшимся миндалем.

Хворост «Знойный полдень»

Ингредиенты

200–250 г муки, 100 г сахара, 2 ст. л. рома, 2 яйца, 700 г растительного масла, 200 г пломбира, 100 г измельченных орехов, вишневый сироп.

Способ приготовления

Разотрите добела яйца с сахаром, добавьте ром, немного толченых орехов и осторожно всыпьте муку. Замесите густое тесто.

Выложите тесто на стол и раскатайте в пласт толщиной 5 мм. Нарежьте тесто тонкими полосочками толщиной 2,5–3 см и длиной 10 см.

Обжаривайте их до готовности во фритюре. Готовый хворост выложите на сито и дайте стечь жиру.

Пока жир стекает, хорошенько перемешайте оставшиеся толченые орехи с пломбиром и залейте вишневым сиропом (вы вполне можете использовать сироп от варенья).

Хворост подавайте к столу с мороженым, залитым сахарным сиропом. К этому блюду подайте кофе.

Мы уверены, что даже знойный полдень не покажется таким изнуряюще жарким, если вы побалуете себя подобным лакомством.

Пончики «Добрый вечер, щедрый вечер»

Ингредиенты

500 г муки, 30 г сухих дрожжей, 300 г молока, 1 л растительного масла, 2 яичных желтка, 1 ст. л. рома, 10 г соли, 100 г кокосовой стружки, 100 г сахарной пудры.

Для крема: 1 стакан молока, 200 г сахара, 2 ст. л. муки или крахмала, 200 г сливочного масла.

Способ приготовления

Перемешайте просеянную муку с сухими дрожжами и разведите с небольшим количеством молока, добавьте сахар. Поставьте тесто на 15–20 минут в теплое место.

Когда тесто подойдет, добавьте 2 ст. л. растительного масла, желтки, соль, ром, оставшееся молоко и вымесите тесто до гладкости. Затем тесто снова поставьте в теплое место, но только уже на 30–40 минут.

Готовое тесто выложите на стол, посыпанный мукой, и раскатайте в пласт толщиной 2–3 см.

Специальной формой или обыкновенным стаканом вырежьте из теста кружочки.

Для приготовления заварного крема смешайте муку с сахаром и залейте молоком. Поставьте полученную смесь на огонь и доведите до кипения, непрерывно помешивая. Когда молоко закипит, снимите кастрюлю с огня и оставьте остужаться. К остывшей массе добавьте сливочное масло и взбейте миксером.

Каждый кружок намажьте заварным кремом и соедините попарно. Оставьте пампушки для расстойки на 15– 20 минут, а затем обжаривайте их во фритюре.

Смешайте кокосовую стружку с сахарной пудрой и обваляйте в смеси каждую пампушку.

Мы искренне надеемся, что после того, как вы отведаете такое изысканное лакомство, рождественский вечер покажется вам действительно добрым и щедрым.

Пончики «У бабушки в гостях»

Ингредиенты

300–350 г молока, 3 яйца, 100 г сахара, 30 г сухих дрожжей, 500 г муки, 150–200 г сахарной пудры, 50 г сливочного масла или маргарина, 10–15 г соли, 1 л любого растительного масла.

Способ приготовления

Просейте муку через сито и очень хорошо перемешайте ее с сухими дрожжами, добавьте сахар, молоко и поставьте подходить в теплое место.

Пока тесто будет бродить, разотрите в пену растопленное сливочное масло, яйца и соль. Когда же тесто подойдет, добавьте в него яичную пену. Замесите мягкое тесто и поставьте его подходить еще на 30–40 минут.

Готовое тесто нарежьте на равные кусочки и скатайте в шарики. В середине каждого шарика сделайте отверстие. Оставьте пончики для расстойки на 15–20 минут.

За время расстойки разогрейте растительное масло для жарки в кастрюле с толстым дном. В горячий жир опускайте пончики партиями по 3–4 штуки.

Готовые пончики посыпьте сахарной пудрой и подайте к столу.

Пончики «На пасеке»

Ингредиенты

500 г муки, 50 г сухих дрожжей, 300 г молока, 150–200 г меда, 2 яйца, 700 г любого растительного масла.

Способ приготовления

Тщательно перемешайте муку с сухими дрожжами, залейте теплым молоком, добавьте яйца и мед. Замесите густое тесто и оставьте его подходить. Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 1,5–2 см и вырежьте стаканом кружки. Опускайте тесто в кипящее масло и обжаривайте до появления характерной золотистой корочки. Готовые пончики выкладывайте на сито и, когда жир стечет, подавайте к столу.

Эти пончики не стоит посыпать сахарной пудрой, такое лакомство достаточно сладкое и само по себе, так что в дополнениях не нуждается.

Пончики «Лимпопошки»

Ингредиенты

500 г воды, 50 г масла, 300–350 г муки, 4 яйца, 50 г сахара, 700 г растительного масла, лимонная цедра, 100 г сахарной пудры.

Способ приготовления

Вскипятите воду и сливочное масло, всыпьте туда муку и размешайте до гладкости. Дайте массе остыть, после чего добавьте яйца, сахар и лимонную цедру.

Обмакните ложку в масло и берите понемногу теста, опускайте его в кипящий жир. Пончики считаются готовыми, когда приобретают характерный золотистый цвет. Обжаренные пончики выложите на сито, а затем обваляйте в сахарной пудре.

Пончики «Бульбаши»

Ингредиенты

200 г картофельной муки, 500 г картофельного пюре, 2 яйца, 700 г растительного масла, 1 ч. л. соли, 250 г сметаны.

Способ приготовления

Приготовьте картофельное пюре, остудите его, добавьте в него яйца, соль, картофельную муку и тщательно перемешайте. У вас должно получиться достаточно густое тесто.

Из готового теста сформуйте шарики и обжарьте их во фритюре. Готовые «Бульбаши» залейте сметаной и подайте к столу.

Эти картофельные пончики посыпьте жареным луком и залейте растопленным маслом, сверху не забудьте украсить зеленью.

Пончики «Лесная ягода»

Ингредиенты

200–250 г сливочного масла или маргарина, 10 желтков, 350–400 г молока, 40–50 г сухих дрожжей, 30–40 г сахара, 400 г муки, 100 г свежей клубники или земляники, соль и корица, 200–250 г взбитых сливок, 700 – 800 г растительного масла, сахарная пудра.

Способ приготовления

Разотрите масло с желтками добела, влейте теплое молоко, добавьте соль, сахар, корицу и муку, предварительно смешанную с сухими дрожжами. Все тщательно перемешайте.

Готовое тесто раскатайте на два пласта. Стаканом вырежьте из теста кружочки, соединяйте их попарно, предварительно положив на один из них несколько ягод, и защипните по краям. Обжаривайте пончики в кипящем масле. Когда изделия будут готовы, обсыпьте их сахарной пудрой и подайте к столу вместе со взбитыми сливками.

«Напомаженные пончики»

Ингредиенты

7 яиц, 500 г молока, 200 г сливочного масла, 300–350 г муки, 600–700 г растительного масла.

Для помадки: 100 г сахара, 120–150 г молока, ванилин.

Способ приготовления

Вскипятите молоко со сливочным маслом, в кипящее молоко всыпьте муку, непрерывно помешивая. Когда масса станет однородной, остудите ее, после чего добавьте по одному яйца, не переставая мешать.

В кастрюле разогрейте растительное масло, обмакните в него ложку, берите понемногу теста и опускайте в кипящий жир. Готовые пончики вынимайте шумовкой и выкладывайте на пергаментную бумагу.

Пока пончики остывают, приготовьте для них помадку. Для этого залейте сахар горячим молоком и размешивайте до тех пор, пока он совсем не растворится. Затем поставьте эту смесь на сильный огонь и доведите до кипения, а потом убавьте огонь и варите сироп до готовности.

За несколько минут до окончания варки добавьте ванилин. Снимите сироп с огня и взбивайте до образования белой пены. Помадка по консистенции должна напоминать сметану.

Остывшие пончики обмакивайте в помадку и выкладывайте на блюдо. Перед подачей к столу «напомаженные пончики» посыпьте тертым шоколадом.

Пончики «Не откуси язык»

Ингредиенты

350 г муки, 4–5 яиц, 100 г свежих вишен без косточек, 300 г молока, 40 г сухих дрожжей, 150 г сахара, 1 л растительного масла, 50 г сливочного масла, 100–150 г сахарной пудры, 50 г толченых орехов, соль.

Способ приготовления

Перемешайте муку с сухими дрожжами, заварите горячим молоком и дайте подняться. Когда тесто поднимется, хорошо вымешайте его и добавьте

4–5 желтков, растертых добела с 70 г сахара, соль, растопленное масло, белковую пену, тщательно перемешайте и оставьте подходить.

Когда тесто подойдет, раскатайте на два пласта и вырежьте стаканом кружочки. Кружочки соедините попарно, предварительно начинив их вишнями. Края защипните.

Обжаривайте пончики во фритюре. Когда они подрумянятся, шумовкой выньте их и положите на сито, чтобы стек лишний жир. Перед подачей к столу посыпьте их сахарной пудрой, перемешанной с толчеными орехами.

Пончики «Избыток калорий»

Ингредиенты

500 г нежирного диетического творога, 500 г молока, 300–400 г муки, 2–3 яйца, 100 г сахара, 50–70 г изюма, 50– 70 г толченых орехов, 50 г сухих дрожжей, 1 л растительного масла, 200 г сметаны.

Способ приготовления

Смешайте муку с сухими дрожжами. Творог залейте молоком, тщательно перемешайте, а затем вылейте в муку и поставьте на 30–40 минут в теплое место. К поднявшемуся тесту добавьте сахар, яйца и изюм, все перемешайте и снова поставьте в теплое место, теперь уже на 15–20 минут.

Когда тесто поднимется во второй раз, выложите его на стол, посыпанный мукой, и раскатайте в пласт толщиной 2–3 см.

Стаканом вырежьте из теста кружочки, рюмкой меньшего размера вырежьте середину из уже получившихся кружочков.
Обжаривайте пончики во фритюре. Перед подачей к столу полейте их сметаной или подайте ее отдельно.

Пончики «Превратности любви»

Ингредиенты

200 г муки, 4 яйца, 250 г воды, 70 г сливочного масла или маргарина, 150 г меда, 50 г толченых орехов.

Способ приготовления

Добавив в воду масло, муку, соль, доведите всю эту смесь до кипения, тщательно перемешайте и остудите. Когда тесто остынет, добавьте в него по одному все яйца.

Полученной массой наполните кондитерский мешок и высадите на противень, обильно смазанный жиром, и поставьте в духовку на 30–35 минут.

Когда пончики испекутся, обмажьте их медом и посыпьте сверху орехами.

«Пончики коричные»

Ингредиенты

500 г муки, 100 г сахара, 40 г сухих дрожжей, 1 стакан воды, 500–600 г растительного масла, 150 г сахарной пудры, корица, соль.

Способ приготовления

Просейте муку через сито, хорошенько перемешайте с сухими дрожжами, влейте воды и поставьте в теплое место, чтобы оно подошло. Когда тесто поднимется, добавьте в него сахар и соль, обомните и оставьте в теплом месте еще на 20 минут.

Из готового теста сформуйте шарики и положите их на противень для расстойки.

В кастрюлю с толстым дном налейте растительное масло и доведите его до кипения. Обжаривайте пончики во фритюре. Готовые пончики выкладывайте на сито для стекания излишков жира.

Перед подачей к столу посыпьте пончики сахарной пудрой, смешанной с корицей.

Пончики «Домик в деревне»

Ингредиенты

400–500 г муки, 200–250 г сахара, 50 г сливочного масла, 250–300 г молока (естественно, что молоко должно называться «Домик в деревне»), 250 г творога, 100–150 г сметаны, 40–50 г дрожжей, 700 г растительного масла.

Способ приготовления

Тщательно перемешайте муку с сухими дрожжами, влейте молоко, добавьте соль, сахар и поставьте для брожения в теплое место.

Пока подходит тесто, приготовьте начинку для пончиков. Для этого разотрите творог через сито, чтобы получилась однородная гладкая масса. В получившуюся массу добавьте сахар и сметану, хорошенько перемешайте, полученная масса должна напоминать по консистенции заварной крем.

Из готового теста сформуйте шарики, которые затем раскатайте в лепешки толщиной 1 см. На каждую лепешку положите 1 ч. л. творожной начинки, края лепешки соберите наверх и защипните. Положите пончики на противень для расстойки на 15 минут, а затем жарьте их во фритюре.

Готовые пончики подайте к столу со сметаной или молоком. Каждому захочется посетить такой «Домик в деревне», ведь в нем так вкусно угощают.

Пончики «На пашне»

Ингредиенты

300 г муки, 2 яйца, 50 г сухих дрожжей, 1 ст. л. сахарной пудры, 500 г молока, 600 г растительного масла, ванилин, 50 г сливочного масла.

Способ приготовления

Тщательно перемешайте муку, сахар, соль, дрожжи и залейте теплым молоком. Замесите тесто и поставьте его подходить в теплое место.

Когда тесто поднимется, обомните его и добавьте растопленное сливочное масло, перемешайте, накройте и снова поставьте в теплое место для брожения.

Готовое тесто выложите на стол, посыпанный мукой, и раскатайте в жгут, который разрежьте на несколько равных кусков.

Из каждого куска скатайте шарик, выложите на противень и оставьте для расстойки на 20–25 минут.

В кастрюлю с толстым дном или сотейник налейте растительное масло и раскалите. В раскаленный жир опускайте пончики и жарьте до готовности.

Готовые изделия выложите на сито, чтобы удалить излишки жира, а затем посыпьте сахарной пудрой, смешанной с ванилином.

Угощение готово, приглашайте всех к столу.

Пончики «Толстяк»

12 яиц, 350 г сливок, 500–600 г муки, 60 г дрожжей (сухих), 70 г сливочного масла, 1 л оливкового масла, 400 г яблочного повидла, сахарная пудра.

Способ приготовления

Разотрите добела желтки с сахаром, влейте сливки, осторожно всыпьте муку, перемешанную с сухими дрожжами, добавьте растопленное сливочное масло и хорошенько вымешайте. Поставьте тесто в теплое место для брожения.

Готовое тесто раскатайте и вырежьте стаканом кружки. В каждый кружок положите 1 ч. л. яблочного повидла, заберите края наверх и защипните. Выложите пончики на стол или противень и оставьте для расстойки на 15–20 минут.

Затем по одному опускайте пончики в кипящее масло и жарьте до готовности. Готовые пончики вынимайте из фритюра и выкладывайте в решето или на пергаментную бумагу для удаления излишков жира.

Перед подачей к столу посыпьте пончики сахарной пудрой.

«Пончики заварные»

Ингредиенты

700 г муки, 500 г молока, 60 г дрожжей, 100 г растительного масла, 100 г сахара, 7 яиц, 100 г сахарной пудры, 100 г толченых орехов, ванилин, 1 л растительного масла.

Способ приготовления

Хорошенько перемешайте сухие дрожжи с мукой, влейте кипящее молоко и остудите. Остывшее тесто поставьте в теплое место для брожения.

Когда тесто поднимется, добавьте 7 яичных желтков, добела растертых с сахаром, и влейте растительное масло. Яичные белки взбейте в пену и аккуратно влейте в тесто, вымешайте и дайте подняться.

Готовое тесто выложите на стол, посыпанный мукой, и раскатайте в тонкий пласт. Вырежьте из теста стаканом кружки, а рюмкой или стаканом меньшего диаметра вырежьте из кружков середину.

Опускайте пончики в кипящий жир и жарьте до появления румяной корочки. Готовые пончики выкладывайте на пергаментную бумагу или на сито, чтобы стек лишний жир.

Перед подачей к столу пончики обсыпьте сахарной пудрой и толчеными орехами.

Пончики «Кураж»

Ингредиенты

400–500 г сливочного масла, 10 яиц, 50 г дрожжей, 500 г молока, 300 – 350 г муки, 700–800 г растительного масла, 250 г кураги, соль, 150 г сахара, 250 г сахарной пудры.

Способ приготовления

Разотрите добела сливочное масло с яичными желтками, добавьте сахар, молоко и муку, смешанную с дрожжами. Все ингредиенты тщательно перемешайте и дайте тесту подойти.

Когда тесто подойдет, раскатайте его в пласт толщиной 2 см, вырежьте из него стаканом кружки, наложите на кружок курагу и накройте другим кружком сверху. Края защипните, смажьте яйцом и опускайте в кипящий жир.

Яичные белки и сахарную пудру взбейте в пену. Этой пеной полейте готовые пончики и подавайте к столу.

Пампушки «Заячий хлеб»

Ингредиенты

250 г муки, 1 ч. л. разрыхлителя, 50 г сахара, 3–4 средних моркови, 2 яйца, 70–80 г сливочного масла, 200 г молока.

Способ приготовления

Перемешайте муку с разрыхлителем, положите соль и растопленное сливочное масло.

Влейте в тесто молоко с сахаром и добавьте натертую на мелкой терке морковь. Все компоненты тщательно перемешайте.

Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 1,5–2 см, из которого стаканом или большой рюмкой вырежьте кружки. На смазанный жиром противень выложите полученные кружки и поставьте в духовку на 20–25 минут.

Готовые пампушки подайте к столу со сметаной или холодным молоком.

Пампушки «Мясоеды»

Ингредиенты

250–300 г муки, 2 яйца, 250–300 г молока, 300 г готового мясного фарша, 50 г сливочного масла, 40–50 г сухих дрожжей, 2 ст. л. сахара, 2 ч. л. соли.

Способ приготовления

Замесите тесто из муки, яиц, сметаны и дрожжей, добавьте соль и сахар.

Поставьте его в теплое место на 20–25 минут, когда оно поднимется, обомните его и оставьте подниматься еще на 15–20 минут.

Готовое тесто сформуйте в булочки. После расстойки, длящейся 20 минут, выпекайте пампушки в духовке 35– 40 минут. Готовые пампушки разрежьте пополам и из нижней половинки удалите мякоть.

Мякиш из пампушек размочите в молоке и добавьте в мясной фарш. Этим фаршем начините пампушки и снова поставьте в духовку.

Через 20–25 минут пампушки готовы.

«Пампушки термоядерные»

Ингредиенты

400 г муки, 50 г дрожжей, 200 г майонеза, 2 яйца, 2–3 зубчика чеснока, 150 г воды, соль, сахар.

Способ приготовления

Замесите тесто из муки, яиц, майонеза и воды. Добавьте измельченный чеснок, соль, сахар.

Поставьте тесто подходить в теплое место.

Когда тесто будет готово, скатайте его в жгут и разрежьте на равные части. Получившиеся пампушки выложите на смазанный жиром противень и оставьте для расстойки на 15–20 минут.

Затем выпекайте пампушки в духовке в течение 40– 45 минут.

Такие пампушки подают с супами, мясными бульонами, но вы в виде исключения вполне можете его использовать и как самостоятельное блюдо.

Но только, пожалуйста, не забудьте почистить зубы после столь калорийного обеда.

Пампушки «Чесночники»

Ингредиенты

300 г муки, 2 яйца, 400 г молока или воды, 50 г сухих дрожжей, 50 г сливочного или растительного масла, 200 г сметаны или майонеза, 2–3 зубчика чеснока, 1 ст. л. сахара, 2 ч. л. соли.

Способ приготовления

Муку перемешайте с сухими дрожжами, добавьте воду или молоко и поставьте в теплое место подходить. В подошедшее тесто добавьте яйца, соль, сахар, масло и тщательно перемешайте. Снова поставьте тесто в теплое место для брожения.

Когда тесто будет готово, сформуйте из него булочки и положите на противень, смазанный жиром. Расстойка должна длиться не менее 20 минут. Затем выпекайте пампушки в духовке в течение 40–50 минут.

Пампушки подайте к столу с соусом. Для приготовления соуса измельчите чеснок и добавьте его в сметану.

С такими пампушками даже постный суп покажется вкуснейшим украинским борщом.

Пампушки «Мечта Нептуна»

Ингредиенты

400–500 г муки, 40 г сухих дрожжей, 1 л молока, 50–70 г сахара, 30–40 г растительного или растопленного сливочного масла, 2 ч. л. соли, 1 банка сардин в масле, 5 яиц.

Способ приготовления

Перемешайте муку, дрожжи, соль, сахар и 3 стакана молока, добавьте растительное или сливочное масло, 2 яйца. Поставьте тесто в теплое место на 20–30 минут для брожения. Когда тесто поднимется, обомните его и снова поставьте подходить.

Готовое тесто раскатайте в жгут, который нарежьте равными частями. Из каждой части сформуйте шарик и поставьте их для расстойки на 15 минут. Затем выложите пампушки на противень, смазанный жиром, и поставьте в духовку на 40–50 минут.

Спустя это время достаньте пампушки, слегка их остудите и разрежьте пополам. Из каждой половинки удалите мякиш.

Мякиш залейте оставшимся молоком, добавьте измельченные яйца, сваренные вкрутую, и измельченные сардины. Все компоненты тщательно перемешайте.

Начините пампушки полученным фаршем.

Такие пампушки подают к столу в качестве закуски. И вкусно, и сытно, и хлопот не так уж много.

Пампушки «Сельдь под шубой»

Ингредиенты

500 г муки, 60 г сухих дрожжей, 50 г сахара, 50 г растительного масла, 200 г отварного риса, 5 яиц, 2–3 средних сельди.

Способ приготовления

Замесите тесто из муки, дрожжей, сахара и воды. Поставьте его в теплое место для брожения.

В это время приготовьте начинку. Снимите с сельди филе и измельчите. Отварите 3 яйца вкрутую, мелко порубите, смешайте с рисом и сельдью.

Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 2 см и вырежьте из него стаканом кружки. Получившиеся кружки из теста выложите на противень, смазанный жиром, и оставьте для расстойки на 10–15 минут.

После расстойки поставьте пампушки в духовку на 35– 40 минут. Готовые пампушки разрежьте пополам и вырежьте мякоть. Хлебный мякиш размочите в воде и добавьте в селедочный фарш. Начините фаршем половинки булочек. Перед подачей к столу посыпьте фаршированные пампушки рубленой зеленью.

Пампушки «Эдем»

Ингредиенты

400 г муки, 30–40 г сухих дрожжей, 600 г молока, 2 яйца, 200 г сливочного масла, 200 г сыра, 50 г сахара, 2 ч. л. соли.

Способ приготовления

Замесите тесто из муки, дрожжей, молока и яиц, добавьте соль, сахар и 2 ст. л. растопленного сливочного масло. Оставьте тесто подходить.

Готовое тесто раскатайте и стаканом вырежьте из него кружки. На 10–15 минут оставьте тесто для расстойки, а затем, выложив кружки на противень, поставьте их в духовку и запекайте в течение 25–30 минут.

Готовые пампушки выньте из духовки и слегка остудите. Остывшие пампушки обильно смажьте сливочным маслом и положите сверху небольшой кусочек сыра. Потом снова поставьте пампушки в духовку на 5–7 минут.

Готовые пампушки отлично подойдут к пиву, а пиво – к ним.

Пампушки «Это сладкое слово – диета»

Ингредиенты

400 г соевой муки, 40 г сухих дрожжей, 250 г соевого молока или воды, 400 г тыквы, 50 г сахара, 2 ч. л. соли, 2 яйца, 100 г сахарной пудры, ванилин.

Способ приготовления

Замесите крутое тесто и поставьте его подходить. Когда тесто будет готово, раскатайте его в пласт толщиной 2 см и вырежьте из него стаканом или специальной формочкой кружки.

Выложите заготовки из теста на противень, смазанный жиром, и дайте им расстояться. Через 10–15 минут пампушки можно выпекать. Поставьте противень с пампушками в духовку на 20–25 минут.

Пока пампушки пекутся, займитесь приготовлением тыквы. Очистите ее, нарежьте небольшими кусочками, сложите в кастрюлю, залейте водой так, чтобы она чуть-чуть прикрывала тыкву, и поставьте на огонь. Тушите тыкву до образования однородной массы (тыквенного пюре), масса не должна быть очень жидкой. По консистенции она должна напоминать джем.

Готовые пампушки разрежьте пополам, на каждую половинку со стороны разреза положите по 1 ч. л. тыквенного пюре, а сверху посыпьте сахарной пудрой.

«Пампушки с курагой»

Ингредиенты

500 г муки, 2 яйца, 40 г сухих дрожжей, 50 г сахара, 250 г сливок, 50 г сливочного масла, 1 яйцо для обмазки, 150– 200 г кураги, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления

Перемешайте муку, дрожжи, сахар и залейте теплым молоком. Поставьте тесто на 15–20 минут в теплое место для брожения.

Когда тесто подойдет, добавьте растопленное сливочное масло, измельченную курагу, соль и вымешайте тесто. Снова поставьте его в теплое место на 20 минут. Когда тесто вторично подойдет, скатайте из него шарики и плотно уложите их на противень, смазанный маслом. Каждую пампушку обмажьте взбитым яйцом.

Поставьте противень в духовку и выпекайте пампушки 20–30 минут.

Перед подачей к столу посыпьте пампушки сахарной пудрой, смешанной с ванилином и корицей.

Пампушки «Ужин грибника»

Ингредиенты

500 г муки, 1 ч. л. сахара, 0,5 ч. л. соли, 70 г растительного масла, 50 г сливочного масла, 200 г вареных грибов, 200 г ветчины, 1 яйцо для обмазки.

Способ приготовления

Перемешайте муку, сахар, соль дрожжи, влейте 200– 250 г воды и растопленное сливочное масло. Замесите крутое тесто. Сделайте из него несколько шариков и оставьте их на 30 минут для расстойки. Затем каждый шарик раскатайте в лепешку и положите фарш. Края теста поднимите наверх, смажьте яичной массой и защипните.

Выложите пампушки на противень и поставьте в духовку на 30–40 минут.

Для приготовления фарша проверните через мясорубку вареные грибы, ветчину и тщательно перемешайте.

Такие пампушки подаются к столу горячими, и они служат отличной закуской.

Пампушки «Закусон»

Ингредиенты

500 г муки, 40 г сухих дрожжей, 1 л молока, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. сахара, 2 ч. л. соли, 3–4 средних соленых огурца, 6–7 яиц.

Способ приготовления

Замесите тесто из муки, дрожжей, 2-х яиц и молока, добавьте соль, сахар и растительное масло. Поставьте тесто на 20–25 минут в теплое место, обомните, когда подойдет, и оставьте его бродить еще на 20 минут.

Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 1 см и вырежьте стаканом кружки, в каждый кружок положите 1 ч. л. фарша. Края теста поднимите наверх, защипните и смажьте яйцом. Выложите пампушки на противень, смазанный жиром, и поставьте в духовку на 25–30 минут.

Для приготовления фарша сварите вкрутую 4–5 яиц, мелко порубите и перемешайте с измельченными солеными огурцами.

Пампушки «Рисовки»

Ингредиенты

500 г муки, 50–60 г сухих дрожжей, 2 яйца, 300–400 г молока, 50–70 г сахара, 200 г отварного риса, 3–4 больших соленых огурца, 50–70 г сливочного масла или маргарина, соль.

Способ приготовления

Из муки, дрожжей и молока замесите густое тесто, добавьте сахар, соль, яйца и растопленное сливочное масло или маргарин. Поставьте тесто подходить на 25–30 минут, когда тесто поднимется, обомните его и оставьте бродить еще на 15–20 минут. Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 2 см и вырежьте из него стаканом кружочки. На кружочек положите начинку, приготовленную из вареного риса и измельченных соленых огурцов, а сверху накройте еще одним кружочком и защипните концы, смазывая из яйцом.

Выложите нафаршированные пампушки на противень, смазанный жиром, и оставьте их для расстойки на 10– 15 минут, а затем сажайте в духовку на 40–45 минут.

Готовые пампушки используйте как дополнение к первым блюдам.

Пампушки «Аристократка»

Ингредиенты

500 г муки, 50 г сухих дрожжей, 50 г сахара, 2 яйца, 300 г молока, 50 г сливочного масла или маргарина, 250 г ветчины, 3–4 вареных яйца, соль, перец.

Способ приготовления

Тщательно перемешайте муку и дрожжи, добавьте сахар, соль, яйца, залейте молоком и замесите тесто. Поставьте его подходить.

Готовое тесто скатайте в жгут, который, в свою очередь, разрежьте на несколько равных кусков. Из каждого куска сформуйте шарик и положите на противень.

Выпекайте пампушки в духовке в течение 40–45 минут. За это время приготовьте ветчинно-яичную массу. Для этого пропустите через мясорубку ветчину, смешайте ее с мелко-мелко порубленными яйцами, посолите, поперчите. Полученную массу положите в кондитерский мешок.

Готовые пампушки разрежьте пополам и с помощью кондитерского мешка нанесите ветчинную массу на пампушку.
Такое блюдо поразит вас не только необычайным вкусом, простотой приготовления, но и изысканным внешним видом. Да, действительно, такой пампушкой и аристократы не побрезгуют.

Пампушки «Шарлот a-la ruse»

Ингредиенты

500 г муки, 50 г сухих дрожжей, 300 г молока, 150–200 г творога, 2 яйца, 100 г сахара, 3–4 крупных яблока, соль.

Способ приготовления

Замесите тесто из муки, дрожжей, сахара, яиц и молока. Поставьте его подходить на 25–30 минут, затем обомните и поставьте в теплое место еще на 15–20 минут.

Готовое тесто раскатайте в тонкий пласт и вырежьте из него стаканом кружки. Кружки соединяйте попарно, предварительно накладывая начинку.

Для приготовления начинки очистите яблоки от кожуры и натрите на мелкой терке, полученное яблочное пюре перемешайте с творогом и добавьте сахар – начинка готова.

Фаршированные пампушки поставьте в духовку и выпекайте в течение 40 минут. Готовые пампушки лучше всего подавать к столу с молочными продуктами: сметаной, сливками, молоком.

Пампушки «Ромовые дедки»

Ингредиенты

500 г муки, 3–4 яйца, 50 г сухих дрожжей, 70 г растительного масла, 100 г сахара, 100 г кокосовой стружки, 2 ст. л. рома, соль, ванилин.

Способ приготовления

Замесите крутое тесто, перемешав муку с сухими дрожжами, добавьте 2 яйца, соль, 2 ст. л. сахара и залейте все 2 стаканами теплой воды. Оставьте тесто подниматься на 20–30 минут.

Когда тесто поднимется, влейте в него 2 ст. л. растительного масла и снова поставьте для брожения в теплое место.

Готовое тесто скатайте в жгут и разрежьте на равные куски. Каждый кусок скатайте в шарик и выложите на противень, смазанный жиром. Оставьте пампушки для расстойки на 15–20 минут, а затем поставьте в духовку и выпекайте в течение 40–45 минут.

Готовые пампушки полейте ромовой глазурью. Для этого взбейте в крепкую пену 1–2 яйца с сахаром, постепенно вливая ром.

Пампушки «Масленица»

Ингредиенты

500 г муки, 50 г сахара, 1 ч. л. соли, 30–40 г сухих дрожжей, 300 г молока, 700–800 г любого растительного масла, 250 г отварного риса, 50 г изюма, 50 г измельченной кураги.

Способ приготовления

Замесите тесто из муки, дрожжей, сахара, влейте молоко и тщательно вымешайте. Затем добавьте соль, растопленное сливочное масло и оставьте тесто подходить.

Готовое тесто раскатайте и сверните в жгут. Этот жгут разрежьте на ровные части и каждую часть раскатайте. В полученную лепешку положите начинку, состоящую из вареного риса, кураги, и накройте сверху другой такой же лепешкой. Края смажьте яйцом и защипните.

Выложите пампушки на противень, смазанный маслом, и оставьте их для расстойки на 15–20 минут. Затем поставьте в духовку на 30 минут.

Согласитесь, грех не воспользоваться такими замечательными рецептами. Тем более что для приготовления этих чудесных лакомств, любимых нами с детства, не требуется много дорогостоящих продуктов, а порой можно обойтись самыми обычными продуктами, которые лежат себе на полке и не подозревают, какая удивительная судьба их ожидает.

Наверное, вы успели заметить, что мы предлагаем рецепты, в которых использованы низкокалорийные продукты: соевая мука, соевое молоко и многие другие не менее полезные продукты.

Так что не бойтесь приобрести лишний вес, а лучше наслаждайтесь вкусной и качественной пищей, естественно, не забывая меру.

Бездрожжевое слоеное тесто

Ингредиенты

500 г муки (высшего качества), 1 стакан кефира, 400 г сливочного масла, 1/4 ч. л. соли, 1 яйцо.

Способ приготовления

Муку по необходимости просейте, сделайте углубление, влейте туда взбитое яйцо и кефир, добавьте соль и замесите тесто.

Скатайте его в шар, накройте салфеткой и поставьте на 20–30 минут в холодное место. Пока тесто остывает, масло нарежьте маленькими кусочками и дайте ему слегка размягчиться. Затем смешайте его с 2 стаканами муки и осторожно разомните, но не растирайте. Раскатайте тесто в форме квадрата, в середину положите масло. Сверните в виде конверта и защипните края. После этого тесто раскатайте в форме прямоугольника и соедините его противоположные концы в середине, защипните их, сложите вдвое и поставьте в холодное место на 30 минут. После охлаждения тесто вновь раскатайте, сложите вчетверо и поставьте на 20 минут на холод. Приготовленное таким образом тесто вы можете использовать для приготовления пирогов, пирожков и тортов.

Дрожжевое слоеное тесто

Ингредиенты

15 г дрожжей, 600 г муки, 1/4 ч. л. соли, 2 ст. л. сахара, 350 г маргарина (сливочного), 2 стакана молока.

Способ приготовления

В приготовленную посуду налейте подогретое молоко, добавьте дрожжи, предварительно разведенные в небольшом количестве теплого молока, соль и сахар. Готовую массу разомните, добавьте муки и замесите тесто. Перед окончанием замеса положите размягченное масло. Тесто вымешивайте до тех пор, пока оно не станет достаточно вязким и упругим. Затем поставьте его в теплое место на 3 часа.

Из приготовленного дрожжевого теста вы можете сделать слоеное дрожжевое. Готовое дрожжевое тесто раскатайте в пласт толщиной около 1 см. На середину положите размягченный маргарин, закройте его частью пласта, на эту часть положите маргарин и накройте другой половинкой пласта. Сверху присыпьте мукой, раскатайте в пласт толщиной 2 см и сверните его вчетверо. Затем поставьте его в теплое место на 2 часа.

Рубленое слоеное тесто

Ингредиенты

2 стакана муки, 200 г маргарина, 1/4 ч. л. соли, 300 г сметаны.

Способ приготовления

Муку просейте, маленькими кусочками нарежьте маргарин на муку и порубите ножом. Затем добавьте сметану и соль. Все перемешайте. Готовое тесто поставьте на несколько часов в холодильник. Прежде чем приготовить изделие из рубленого теста, необходимо его несколько раз раскатать и сложить. Только после этого оно будет готово.

Всегда помните, что только благодаря соблюдению этих требований вы получите нужный результат. Ваши изделия будут отличаться высоким качеством и приятным вкусом.

«Булочки к чаю»

Ингредиенты

2 стакана муки, 250 г маргарина, 2 стакана молока, 10 г дрожжей, 1 стакан сахара, ванилин, 1/8 стакана сахарной пудры.

Способ приготовления

Приготовьте по основному рецепту дрожжевое слоеное тесто. Скатайте из него колбаску и разрежьте ее на равные кусочки. Сформуйте шарики, в середине каждого сделайте углубление и положите в него очищенные грецкие орехи (одну половинку ореха в середину одной булочки). Выложите булочки на противень, смазанный жиром, поставьте на расстойку на 20 минут.

Выпекайте в духовом шкафу 20 минут. Готовые булочки сверху посыпьте сахарной пудрой.

«Одетые яблочки»

Ингредиенты

400 г муки, 1/4 ч. л. соли, 1 стакан кефира, 200 г сливочного масла, 1 яйцо.

Для начинки: 2 кг яблок, 2 стакана сахара, 200 г масла, 1 яйцо (для смазки), молотая корица.

Способ приготовления

Приготовьте тесто (см. рецепт бездрожжевого слоеного теста). Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 3 мм. Разрежьте тесто на квадратики. Яблоки помойте, очистите от кожуры и вырежьте сердцевину. Затем пропустите их через мясорубку, добавьте сахар, корицу и все перемешайте. После этого в середину каждого квадратика положите 1–2 ч. л. начинки. Соедините уголки квадрата в центре и защипните по швам. Противень смажьте маслом или жиром, выложите на него квадратики из теста, смажьте яйцом и поставьте в духовой шкаф на 20 минут.

Советуем вам не смазывать яйцом края слоеного теста, так как при выпекании они затвердевают и тесто не поднимется.

«Сердечный привет»

Ингредиенты

2 стакана муки, 300 г сливочного масла, 10 ст. л. холодной воды, 1/4 ч. л. соли, 100 г изюма (без косточек).

Способ приготовления Тесто приготовьте по основному рецепту бездрожжевого слоеного теста. Добавьте в тесто изюм. Предварительно промойте его в горячей воде. Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 3 мм, разрежьте его на полоски длиной 10 см, шириной 1,5 см. Сверните полоску теста с одного края к центру, проделайте то же самое с другим краем и согните полоску в виде сердечка. Выложите на сбрызнутый холодной водой противень, смажьте тесто яичным желтком и выпекайте в духовом шкафу 15 минут. Готовые «сердечки» сверху посыпьте сахарной пудрой.

«Завитушки»

Ингредиенты

300 г муки, 150 г сливочного масла, 10 г дрожжей, 1 яйцо, ванилин, 1 стакан молока, 0,5 стакана сахарной пудры.

Способ приготовления

Приготовьте по основному рецепту дрожжевое слоеное тесто. Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 4 мм. Разрежьте его на полоски 2 см шириной, 10 см длиной. Сплетите из них жгутики, после этого жгутики растяните и сверните в завитушки.

Выложите их на сбрызнутый холодной водой противень и поставьте на расстойку на 20 минут. Затем смажьте завитушки взбитым яйцом и выпекайте в духовом шкафу 20 минут.

Готовые завитушки посыпьте сахарной пудрой.

«Маковики»

Ингредиенты

500 г муки, 1/4 ч. л. соли, 1 стакан сахара, 10 г дрожжей, 50 г мака, 1 стакан молока.

Способ приготовления

Мак залейте кипятком, плотно закройте крышкой и поставьте на 30 минут. После этого воду слейте и разотрите мак в миске, добавьте в тесто.

Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 2 мм, разрежьте его на квадраты. Соедините концы квадрата в центре. Выложите тесто на противень, сбрызнутый холодной водой. Выпекайте в духовом шкафу 15 минут.

«Сырное удовольствие»

Ингредиенты

300 г муки, 1 стакан кефира, 200 г сливочного масла, 1/4 ч. л. соли, 2 яйца (1 яйцо для смазки), 100 г сыра.

Способ приготовления Тесто приготовьте по 1 способу. Раскатайте его в пласт толщиной 6 мм, нарежьте полоски длиной 8 см, шириной 2 см. Затем смажьте их яйцом и посыпьте тертым сыром (используйте для этого крупную терку). Противень сбрызните холодной водой и положите на него полоски теста так, чтобы сторона, которая посыпана сыром, оказалась наверху. После этого поставьте противень в духовой шкаф на 10–15 минут. Готовые палочки можно подать как к чаю, так и к пиву.

«Длинный язычок»

Ингредиенты

2 стакана муки (высшего качества), 250 г сливочного масла, 0,5 стакана сахара, 1 яйцо, 1 стакан кислого молока.

Способ приготовления

Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 1 см. Нарежьте из теста с помощью стакан круглые лепешки, посыпьте их сахаром и раскатайте скалкой в форме язычка.

Выложите на противень, сбрызнутый холодной водой, и поставьте на расстойку на 20 минут. После этого выпекайте язычки в духовом шкафу 25 минут. Готовые язычки охладите и подайте к столу.

«Миндальные глазки»

Ингредиенты

2 стакана муки, 1 яйцо, 1 стакан кефира, 250 г сливочного масла, 1/4 ч. л. соли.

Для начинки: 5 ст. л. миндаля, 1 яйцо (для смазки), 2 ст. л. меда или джема.

Способ приготовления Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Готовое слоеное тесто раскатайте в пласт толщиной 6 мм и нарежьте его в форме квадрата. Миндаль измельчите, добавьте его в мед с яйцом. Все перемешайте. После этого готовым кремом намажьте поверхность каждого квадратика из теста и наколите в нескольких местах тесто вилкой. Выложите их на сбрызнутый холодной водой противень. Выпекайте в духовом шкафу 20 минут.

Корзиночки «Забава»

Ингредиенты

450 г муки, 1 стакан кефира, 200 г сливочного маргарина, 1 яйцо.

Для крема : 150 г сливочного масла, 1 яйцо, 0,5 стакана молока, 0,5 стакана сахара, 10 ягод клубники, консервированные ананасы.

Способ приготовления

Масло разотрите или взбейте. Из молока с сахаром сварите сироп. После этого сироп охладите и постепенно влейте его в масло. Добавьте ванилин.

Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 3 мм. Сделайте из него десять круглых лепешек диаметром 15 см и выложите их в формочки. Смажьте тесто яичным желтком. Выпекайте в разогретой духовке 15 минут.

Готовые корзиночки остудите и заполните кремом при помощи кондитерского шприца. Клубнику помойте. Ананасы нарежьте тонкими полосками. В середину каждой корзиночки положите 1 клубнику и вокруг нее аккуратно выложите дольки ананаса.

«Тыквенный десерт»

Ингредиенты

400 г муки, 200–250 г сливочного масла, 1 стакан кислого молока, 1 яйцо.

Для начинки: 500 г тыквы, 100 г кураги, 1 стакан сахара, 2 стакана воды.

Способ приготовления

Тыкву почистите, мелко нарежьте, сварите ее в сахарном сиропе. Курагу промойте, залейте кипятком на 10 минут и мелко нарежьте. Тыкву варите до однородной массы средней густоты. Затем смешайте курагу с тыквой.

Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто.

Готовое тесто разделите на маленькие шарики, сделайте из них лепешки диаметром 10 см. На середину каждой лепешки положите 2 ч. л. начинки, перегните ее пополам и защипните края. При помощи ножа надрежьте тесто по краю так, чтобы у вас получилась бахрома. Выложите полумесяцы на противень, сбрызнутый холодной водой. Смажьте их яичным желтком и выпекайте в духовом шкафу 20 минут.

«Гребешки с секретом»

Ингредиенты

400 г муки, 250 г маргарина, 15 г дрожжей, 2 ст. л. сахара, 2 яйца, 2 стакана молока, 1/4 ч. л. соли.

Для начинки : 50 г изюма, 50 г кураги, 50 г чернослива, 1 стакан сахара.

Способ приготовления

Приготовьте по основному рецепту дрожжевое слоеное тесто. Для начинки хорошо промойте сухофрукты, залейте кипятком и накройте крышкой на 15 минут. Затем удалите косточки из чернослива, все проверните через мясорубку, засыпьте сахаром и перемешайте. Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 2 мм и нарежьте кружки из теста диаметром 10 см с помощью формочек. На середину лепешки положите 2 ч. л. начинки, соедините две противоположные стороны и защипните тесто над начинкой.

С помощью ножа надрежьте край пирожка в виде бахромы. Сверху смажьте тесто яичным желтком, выложите на противень и выпекайте в духовом шкафу 20 минут.

«Апельсиновые корзиночки»

Ингредиенты

2 стакана муки, 1 стакан кефира, 200 г сливочного масла, 1/4 ч. л. соли, 1 яйцо, 1/4 ч. л.ванилина.

Для желе: 1 ст. л. желатина, 1 апельсин, 2 стакана воды, 1 стакан сахара.

Способ приготовления

Тесто приготовьте по основному рецепту бездрожжевого слоеного теста. Готовое тесто разделите на восемь частей, раскатайте лепешки толщиной 2 мм. После этого лепешки уложите в специальные формочки для корзиночек, предварительно смажьте их сливочным маслом. Поставьте в разогретую духовку на 10–15 минут. Готовым корзиночкам дайте остыть.

В это время приготовьте апельсиновое желе. Налейте в кастрюлю воды, поставьте на средний огонь, доведите до кипения, добавьте сахар и желатин, предварительно растворенный в воде.

Все размешайте, чтобы желатин растворился. Апельсин очистите и приготовьте из него сок. В воду с желатином добавьте апельсиновый сок, полученный сироп процедите и залейте в испеченные корзиночки. Дайте желе застыть и подавайте к столу.

«Перевертыши»

Ингредиенты

500 г пшеничной муки, 1 стакан кефира, 400 г сливочного масла, 1 яйцо, 1/4 ч. л. сахара.

Для крема: 1 банка сгущенного молока, 250 г сливочного масла, 50 г грецких орехов, 1 ст. л. ликера.

Способ приготовления

Тесто приготовьте по основному рецепту бездрожжевого слоеного теста. Для приготовления крема растопите масло и взбейте до образования однородной массы, добавьте сгущенное молоко и ликер. Все тщательно перемешайте.

Готовое слоеное тесто раскатайте в пласт толщиной 3 мм, разрежьте на прямоугольники 3 см шириной и 8 см длиной, перекрутите тесто в середине, смажьте яйцом, поставьте в духовой шкаф на 15 минут. Готовые «перевертыши» охладите и украсьте кремом с помощью кондитерского шприца. Сверху изделие посыпьте молотыми орехами, предварительно орехи почистите и поджарьте.

«Рожки с повидлом»

Ингредиенты

3 стакана муки, 1 стакан сахара, 300 г сливочного масла, 10 г дрожжей, 1 стакан молока, 1 яйцо.

Для начинки: 1/4 стакана повидла, 1/2 стакана сахарной пудры.

Способ приготовления Приготовьте по основному рецепту дрожжевое слоеное тесто. Готовое слоеное тесто раскатайте в пласт толщиной 5 мм, разрежьте на куски клинообразной формы. На каждый кусок положите 1–2 ч. л. повидла и заверните тесто рулетом. Концы рулета немного загните внутрь в форме подковы. Выложите на противень, сбрызнутый холодной водой, поставьте их на расстойку на 20 минут. После этого выпекайте в разогретой духовке 25 минут. Готовые рожки посыпьте сверху сахарной пудрой и подайте к чаю или кофе.

«Грушевый сюрприз»

Ингредиенты

2 стакана муки, 1 стакан кислого молока, 250 г сливочного масла, 1 яйцо.

Для начинки: 300 г свежих груш, 1 стакан воды, 0,5 стакана сахара, 50 г грецких орехов.

Способ приготовления

Для приготовления сиропа налейте воды в маленькую кастрюлю, добавьте сахар и доведите до кипения, при этом постоянно помешивайте. Груши помойте, очистите от кожуры, удалите сердцевину и нарежьте дольками. После этого добавьте грушевые дольки и грецкие орехи в кипящую воду с сахаром. Орехи предварительно очистите и измельчите в ступке. Все варите в течение 15 минут, постоянно помешивая. Готовый сироп остудите.

Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 3 мм, разрежьте его на квадраты. На середину квадрата положите 2 ч. л. начинки, защипните края теста в центре и по шву. Выложите их на противень, сбрызнутый холодной водой, сверху смажьте яичным желтком и выпекайте в духовом шкафу 20 минут.

«Женская слабость»

Ингредиенты

2 стакана муки, 1 яйцо, 250 г сливочного масла, 1 стакан кефира.

Для начинки: 0,5 л йогурта, 50 г желатина, 2 банана.

Способ приготовления Приготовьте тесто по основному рецепту бездрожжевого слоеного теста. Для приготовления начинки желатин растворите, бананы очистите и мелко нарежьте. Все смешайте с йогуртом. Готовое слоеное тесто разделите на две части (1/3 часть теста – на косички, 2/3 части – на приготовление лепешки). Большую часть теста раскатайте в пласт толщиной 4 мм и вырежьте из нее кружки диаметром 10 см. Оставшуюся часть теста раскатайте в пласт толщиной 3 мм и разрежьте ее на полоски шириной 1 см, скрутите каждую полоску в виде косички и выполните бортики для каждой корзиночки, выложите на сбрызнутый холодной водой противень и смажьте корзиночки яйцом. Выпекайте в разогретой духовке 15 минут. Готовые корзиночки наполните кремом и подайте к столу.

«Лисички в корзинке»

Ингредиенты

2 стакана муки, 1 стакан кефира, 200 г сливочного масла или маргарина, 1 яйцо.

Для начинки: 500 г грибов (консервированных лисичек), 100 г бескостной говядины, соль, перец (молотый), 2 головки репчатого лука, оливки и зелень для оформления.

Способ приготовления Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Мясо хорошо промойте, нарежьте кубиками, добавьте соль, перец и потушите. Лук очистите, нарежьте кольцами и поджарьте на растительном масле до золотистого цвета. После этого добавьте в готовое мясо лук и консервированные грибы. Готовое тесто разделите на две части так, чтобы одна часть была больше, чем другая. Раскатайте большую часть в пласт толщиной 3 мм и уложите лепешку на сковороду, края смажьте яйцом и положите на них раскатанный из другой части теста жгутик, поверхность которого также смажьте яйцом. После этого тесто поставьте на 20 минут на расстойку и выпекайте в духовом шкафу 15 минут. Лепешки охладите и заполните готовой начинкой. Сверху украсьте изделие оливками и зеленью.

«Колбаски в слойке»

Ингредиенты

500 г пшеничной муки, 300 г сливочного масла, 1 стакан кефира.

Для начинки: 100 г вареной колбасы.

Способ приготовления Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Раскатайте его в пласт толщиной 2 мм, с помощью формочки вырежьте круги диаметром 10 см. Колбасу нарежьте брусочками и в середину каждой лепешки положите по 1 брусочку колбасы, соедините две противоположные стороны лепешки, защипните края и прижмите их с помощью обратной стороны вилки. Выложите пирожки на сбрызнутый холодной водой противень и выпекайте в духовом шкафу до готовности.

«Желтый глаз»

Ингредиенты

2 стакана пшеничной муки, 1 яйцо, 1 стакан кефира, 300 г сливочного масла.

Для начинки: 500 г рыбного фарша, 0,5 стакана рубленой петрушки, 150 г сыра, соль, перец (молотый).

Способ приготовления Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. В рыбный фарш добавьте яйцо, соль, перец. Сыр потрите на крупной терке. Готовое слоеное тесто разделите на 10 маленьких шариков, раскатайте каждый в лепешку толщиной 3 мм. На середину лепешки положите 1 ст. л. начинки, которую посыпьте сверху тертым сыром. После этого защипните края лепешки так, чтобы в центре образовалось небольшое отверстие, из которого будет видно сыр. Пожарьте на смазанной жиром сковороде сначала одну сторону лепешки, затем другую. Это изделие будет прекрасной закуской на вашем столе.

Пирожки «Смородинка»

Ингредиенты

400 г муки высшего сорта, 1 стакан кефира, 250 г сливочного масла, 1/2 ч. л. соли.

Для начинки: 200–300 г свежей смородины, 200 г сахара.

Способ приготовления Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Смородину промойте, прокрутите через мясорубку, засыпьте сахаром и перемешайте. Из готового теста сделайте маленькие шарики и дайте им постоять 10 минут. После этого раскатайте тесто лепешками и на середину каждой лепешки положите приготовленную начинку. Защипните края теста, придав пирожкам полукруглую форму. Поставьте пирожки на расстойку на 20 минут. После этого пожарьте с обоих сторон на сковороде, смазанной маслом. Готовые пирожки хорошо подать к чаю или кофе.

Пирог «Греция»

Ингредиенты

250 г сливочного масла, 400 г муки, 1 стакан кефира, 1 яйцо.

Для начинки: 1 кг слив, 50 г грецких орехов, 50 г сахарной пудры.

Способ приготовления

Сливы помойте, разрежьте каждую пополам и удалите косточки. Половинки слив разрежьте вдоль. Грецкие орехи очистите, разделите на маленькие кусочки.

Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Раскатайте его в пласт толщиной 3 мм. Выложите его на противень, смазанный жиром, так, чтобы края теста прикрывали противень. Тесто посыпьте сухарями и наколите вилкой. Сверху выложите сливы плотно друг к другу. Загните края теста.

Выпекайте в духовом шкафу 30 минут. Грецкие орехи поджарьте на сковороде. Перед подачей к столу пирог посыпьте сахарной пудрой и орехами.

Пирог «Фруктовый»

Ингредиенты

2 стакана муки высшего качества, 300 г сливочного масла, 1 стакан молока, 1 ст. л. сахара, 1 яйцо, 15 г дрожжей, ванилин.

Для начинки: 450 г яблок, 200 г винограда без косточек, 50 г муки, 50 г сливочного масла, 50 г сахара.

Способ приготовления Яблоки помойте, очистите, удалите сердцевину, нарежьте дольками. В кастрюлю налейте лимонный сок с сахаром и варите на слабом огне до образования пены. Затем добавьте в сироп дольки яблок и, постоянно помешивая, варите 10 минут. Виноград помойте. Приготовьте по основному рецепту дрожжевое слоеное тесто. Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 3 мм, выложите в смазанную жиром форму. Посыпьте тесто сухарями. Сверху красиво разложите дольки яблок и виноград. Выпекайте в разогретой духовке 30 минут. Готовый пирог остудите и подайте к чаю.

Пирог «Красное и черное»

Способ приготовления

Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Клюкву вымойте, разотрите с сахаром. Чернослив залейте кипятком на 10 минут, удалите косточки, прокрутите его через мясорубку. После этого клюкву смешайте с черносливом до получения однородной массы. Готовое тесто разделите на две части, 2/3 теста оставьте для приготовление косичек. Тесто раскатайте в пласт толщиной 3 мм и выложите его на противень, смазанный жиром. Начинку равномерно распределите по всей поверхности пласта, загните края теста. Затем сделайте из теста две косички и положите их крест накрест поверх пирога, смажьте яичным желтком и выпекайте в разогретой духовке 30–40 минут.

«Творожники»

Способ приготовления

Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Творог разотрите, добавьте сметану, яйцо, растопленное сливочное масло. Все перемешайте до получения однородной массы. Готовое тесто разделите на маленькие кусочки, раскатайте на круглые лепешки. В середину каждой лепешки положите 1 ст. л. готовой начинки, края лепешки защипните. Поставьте пирожки на расстойку. После этого выложите их на приготовленный противень, смажьте яичным желтком и выпекайте в духовом шкафу 25 минут. Готовые пирожки накройте салфеткой на 10–15 минут.

«Пьяный пирог»

Ингредиенты

400 г муки, 1 яйцо, 1 стакан кефира, 250 г сливочного масла, 50 г мака.

Для начинки: 700 г груш, 50 г ликера, 5 ст. л. холодной воды, 200 г сахара.

Способ приготовления Груши помойте, очистите, нарежьте дольками. В кастрюлю насыпьте сахар, залейте водой и варите на слабом огне до образования пены. Грушевые дольки обмакните в сахарном сиропе, аккуратно выложите их на сковороду и залейте ликером на 3 минуты. Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. В тесто добавьте мак. Готовое тесто выложите в специальную форму диаметром 26 см и выпекайте в разогретой духовке 25 минут. Готовый пирог выньте из формы, охладите. Дольки груш разложите кругами на поверхности пирога узкой стороной внутрь и сверху полейте оставшимся сиропом. После этого поставьте его на 40 минут, для того чтобы пирог пропитался.

Пирог «Райское удовольствие»

Ингредиенты

500 г муки, 300 г сливочного маргарина, 1 стакан кислого молока, 1 яйцо, 1/2 ч. л. соли.

Для начинки: 3 апельсина средней величины, 1 банан, 1 стакан сливок, 200 г сахара, 6 ст. л. холодной воды.

Способ приготовления

Апельсины очистите, разделите на дольки и каждую дольку обмакните в сахарный сироп. Банан очистите и нарежьте тонкими полосками длиной 5 см.

Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 4 мм, оставьте немного теста для приготовления косички. Пласт выложите в сковороду, предварительно сбрызните ее холодной водой. Косичкой из теста сделайте бортик. Наколите пласт вилкой.
Выпекайте в духовом шкафу 20 минут. Готовый корж охладите. Аккуратно выложите по кругу апельсины, на них положите банановые полоски. Все залейте взбитыми сливками.

Пирог «Осенний»

Ингредиенты

2 стакана муки, 200 г сливочного масла, 8 ст. л. холодной воды, щепотка лимонной кислоты, 1 яйцо, ванилин.

Для начинки: 600 г груш, 600 г яблок, 50 г малины, 1 стакан сливок, 0,5 стакана сахара.

Способ приготовления Яблоки и груши помойте, очистите, удалите сердцевину, нарежьте дольками. Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Добавьте в него ванилин. Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 4 мм. Выложите его на противень, сделайте небольшой бортик. Фрукты аккуратно разложите по всей поверхности и залейте взбитыми с яйцом и сахаром сливками. Выпекайте в разогретой духовке 30 минут. Готовый пирог остудите.

«Морковные треугольнички»

Ингредиенты

400 г муки, 250 г сливочного масла, 1 яйцо, 8 ст. л. холодной воды.

Для начинки: 1 кг моркови, соль, масло.

Способ приготовления Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Морковь помойте, очистите, натрите на крупной терке и потушите в масле. Готовую морковь охладите. Тесто раскатайте в пласт толщиной 2 мм, разрежьте его на квадраты. В середину каждого квадрата положите 2 ч. л. начинки, сложите тесто в форме треугольника и защипните его края. После этого выложите треугольники на сбрызнутый холодной водой противень и смажьте яичным желтком. Выпекайте в духовом шкафу 20 минут.

Пирожки с щавелем

Ингредиенты

500 г муки, 20 г дрожжей, 250 г сливочного масла, 2 стакана молока, 1 стакан сахара.

Для начинки: 5–6 яиц, 1 кг щавеля, 1/4 ч. л. соли.

Способ приготовления

Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Для приготовления начинки сварите яйца, очистите, мелко нарежьте. Щавель переберите, отрежьте стебли. Листья щавеля замочите в холодной воде на 20 минут. После этого промойте его, мелко нарежьте, смешайте с яйцом и солью. Из готового теста скатайте маленькие шарики и дайте им постоять 10 минут. После этого раскатайте в форме лепешки толщиной 3 мм. На середину каждой лепешки положите 1 ст. л. начинки, защипните края теста, придав пирожку овальную форму.

Выложите пирожки на смазанный жиром противень швом вниз и поставьте на расстойку на 10 минут. Расстоявшееся тесто должно увеличиться в объеме. После этого пирожки смажьте яичным желтком и выпекайте в духовом шкафу 30 минут. Горячие пирожки смажьте сливочным маслом, накройте салфеткой на 10 – 15 минут, чтобы пирожки дошли.

Пирожки «Завтрак туриста»

Ингредиенты

2 стакана муки, 300 г сливочного маргарина, 15 г дрожжей, 1 стакан молока, 0,5 стакана сахара, 1/4 ч. л. соли.

Для начинки: 600 г баклажанов, 5 помидоров средней величины, 1 головка чеснока, соль.

Способ приготовления

Баклажаны помойте, очистите, нарежьте кружками, посолите и обжарьте их с чесноком на растительном масле. Предварительно чеснок очистите и выдавите через чесночницу. Помидоры помойте, нарежьте кружками и также обжарьте на растительном масле. После чего все смешайте.

Приготовьте по основному рецепту дрожжевое слоеное тесто. Готовое тесто разделите на маленькие шарики. Через 15 минут шарики теста раскатайте в лепешки диаметром 10 см. На середину лепешки положите 1 ст. л. начинки и защипните края теста.

Выложите пирожки швом вниз на противень, сбрызнутый холодной водой, и поставьте на расстойку на 20 минут. После этого выпекайте в разогретой духовке 30 минут. Готовые пирожки смажьте сливочным маслом, накройте салфеткой, для того чтобы они дошли.

Пирожки «Карри»

Ингредиенты

500 г муки, 1 стакан кефира, 300 г сливочного масла, 1/2 ч. л. соли, 1 яйцо.

Для начинки: 500 г мясного фарша, 1 стакан риса, соус «Карри», соль.

Способ приготовления

Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Для приготовления начинки рис переберите, промойте и залейте теплой водой на 1 час. После этого варите рис в течение 30 минут до полной готовности. Мясной фарш потушите в соусе и добавьте чеснок. После этого готовый рис смешайте с мясом.

Тесто разделите на маленькие шарики, дайте им настояться 10 минут. После этого каждый шарик раскатайте в форме лепешки толщиной 3 мм, на середину каждой лепешки положите 1 ст. л. начинки, защипните края теста и положите пирожки на расстойку в теплое место. После этого выложите их на противень, сбрызнутый холодной водой, и выпекайте в духовом шкафу 30 минут. Готовые пирожки смажьте сливочным маслом и накройте салфеткой на 10–15 минут.

Рис промойте под струей холодной воды. Не замачивайте рис заранее, иначе он потеряет вкус. Варите рис в толстой чугунной кастрюле, так как в тонкой он может подгореть, а сверху остаться сырым. Чтобы рис был белым, добавьте в него сок половины лимона. Если вы всегда будете придерживаться этих несложных правил, рис будет вкусным и рассыпчатым.

Пирожки «Сельские»

Ингредиенты

500 г муки высшего качества, 1 стакан кефира, 1 яйцо, 300 г сливочного масла.

Для начинки: 1 кг курицы, соль, 6 яиц.

Способ приготовления Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Курицу отварите, мясо отделите от костей и порежьте маленькими кусочками. Яйца сварите вкрутую, очистите и мелко нарежьте. Куриное мясо смешайте с яйцами, добавьте соль и рубленую зелень. Готовое слоеное тесто раскатайте в пласт толщиной 2 мм и сделайте из него кружки диаметром 10 см. На середину положите 2 ч. л. начинки, защипните с трех сторон в виде треугольника с отверстием посередине. Выложите пирожки на сбрызнутый холодной водой противень, смажьте их яичным желтком и выпекайте в духовом шкафу 20 минут. Готовые пирожки смажьте сливочным маслом и накройте салфеткой на 10– 15 минут, для того чтобы они дошли.

Пирог «Счастье рыбака»

Ингредиенты

3 стакана муки, 1 яйцо, 300 г сливочного масла, 8 ст. л. холодной воды, щепотка лимонной кислоты.

Для начинки: 100 г рыбных консервов, 5 яиц, 0,5 стакана томатного соуса.

Способ приготовления Рыбные консервы разделите на мелкие кусочки, заправьте томатным соусом. Яйца сварите, очистите, мелко порежьте и добавьте в рыбные консервы. Все тщательно перемешайте. Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Готовое тесто разделите на две неравные части. Большую часть теста раскатайте в пласт толщиной 2 мм. Выложите на противень так, чтобы края лепешки прикрывали края противня. После этого готовую начинку равномерно разложите по всей поверхности пласта. Меньшую часть теста раскатайте в пласт толщиной 2 мм и накройте им начинку, защипните края теста. Выпекайте в разогретой духовке 40 минут. Смажьте готовый пирог сливочным маслом и накройте салфеткой на 20 минут, для того чтобы пирог дошел.

Пирожки «Раковые шейки»

Ингредиенты

300 г муки, 8 ст. л. холодной воды, щепотка лимонной кислоты, 1 яйцо, 150 г сливочного масла.

Для начинки: 10 раков, 1 ст. л. сливочного масла, 50 г белых грибов, соль, 8 картофелин.

Способ приготовления

Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Картофель очистите, отварите и помните со сливочным маслом до получения однородной массы.

Раков отварите, очистите. Мякоть клешней и шеек порубите. Грибы промойте, нарежьте маленькими дольками и потушите со сметаной. После этого смешайте грибы и картофель с мякотью раков. Готовое слоеное тесто разделите на маленькие шарики. Каждый шарик раскатайте в форме лепешки толщиной 2 мм. На середину лепешки положите 1 ст. л. начинки и защипните края лепешки. Выложите пирожки на противень, смазанный жиром, и поставьте на расстойку в теплое место. После этого выпекайте в разогретой духовке 30 минут.

Готовые пирожки смажьте маслом и накройте салфеткой, для того чтобы они дошли.

Пицца «Пеструшка»

Ингредиенты

400 г муки, 250 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 стакан кислого молока, сода на кончике ножа.

Для начинки: 1 кабачок, 4 помидора, 2 головки репчатого лука, 2 моркови, 1 яблоко, 100 г сыра, 2 шт. болгарского сладкого перца, кориандр.

Способ приготовления

Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Морковь, лук и кабачок очистите, нарежьте кубиками и потушите на сливочном или растительном масле, добавьте соль, кориандр. Готовое слоеное тесто раскатайте в форме круга и положите на смазанную жиром сковороду. После этого выложите на середину лепешки готовую начинку и равномерно распределите по всей поверхности. Затем добавьте яблоко, нарезанное тонкими дольками, и перец, нарезанный кольцами. Помидор обдайте кипятком и очистите от кожицы, измельчите. Все это добавьте в начинку. Сверху посыпьте тертым сыром.

Края пиццы заверните внутрь и поставьте в разогретую духовку на 20 минут.

Пирог «Лесной»

Ингредиенты

2 стакана муки, 200 г сливочного маргарина, 10 ст. л. холодной воды, щепотка лимонной кислоты, 1 яйцо, 1/4 ч. л. соли.

Для начинки : 150 г сыра, 300 г свежих грибов, зелень, соль, 1 головка репчатого лука, молотый перец.

Способ приготовления

Грибы очистите, помойте, нарежьте маленькими кусочками. Лук очистите, нарежьте кольцами, пожарьте на растительном масле до золотистого цвета. Сыр нарежьте маленькими брусочками.

Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Готовое тесто разделите на две части так, чтобы одна часть была больше другой. Большую часть теста раскатайте в пласт толщиной 2–3 мм. Выложите его на противень, сбрызнутый холодной водой. Сыр и грибы положите на пласт раскатанного теста, добавьте жареный лук, рубленую зелень, соль и перец. Меньшую часть теста раскатайте в пласт, накройте им сверху начинку и защипните края теста. Поставьте на расстойку на 20 минут. После этого выпекайте в духовом шкафу 40 минут. Готовый пирог нарежьте на порции, украсьте зеленью и подайте в качестве закуски.

Пирожки «Крабовички»

Ингредиенты

400 г муки, 1 стакан кислого молока, 250 г сливочного масла, 1 яйцо.

Для начинки: 8 картофелин, 0,5 стакана сметаны, 6 шт. крабовых палочек, соль, укроп.

Способ приготовления Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Картофель почистите, помойте, отварите. Готовую картошку помните со сметаной до получения однородной массы. Крабовые палочки порежьте кубиками и добавьте в картошку. Готовое слоеное тесто раскатайте в пласт толщиной 2 мм, с помощью формочек сделайте из теста лепешки. На середину каждой лепешки положите готовую начинку, защипните края лепешки и придайте пирожкам овальную форму. Поставьте пирожки в теплое место на расстойку. После этого выложите на противень, смазанный жиром, и поставьте в духовой шкаф на 25– 30 минут. Готовые пирожки смажьте сливочным маслом и накройте салфеткой на 10 минут.

Пирог «Курочка Ряба»

Ингредиенты

200 г сливочного масла, 400 г муки высшего качества, 1 стакан кефира, 1 яйцо, 1/2 ч. л. соли.

Для начинки : 1 курица, 1 стакан риса, 6 яиц, 200 г свежих грибов, петрушка, укроп.

Способ приготовления Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Курицу отварите, отделите мясо от костей и мелко нарежьте. Грибы помойте, потушите их в масле. Рис переберите, промойте, залейте теплой водой и поставьте на 1 час. После этого рис отварите, охладите, добавьте в него мелко нарезанные яйца и зелень. Рис, курицу и грибы по отдельности заправьте приготовленным соусом. Готовое слоеное тесто разделите на две неравные части. Раскатайте каждую в пласт толщиной 2 мм. Больший пласт теста положите на противень, сбрызнутый холодной водой, так, чтобы его края были накрыты тестом. Равномерно разложите по всей поверхности начинку в два слоя следующим образом: курица, грибы, рис и т. д. После этого другой частью теста накройте начинку и защипните края. Сверху пирог смажьте яичным желтком и поставьте в разогретую духовку на 30 минут. Готовый пирог смажьте сливочным маслом и накройте салфеткой на 10 минут, для того чтобы пирог дошел.

Пирог «Вишня под снегом»

Ингредиенты

2 стакана муки, 1 яйцо, 200 г сливочного масла, 8 ст. л. холодной воды, щепотка лимонной кислоты.

Для начинки: 1 стакан свежей вишни, 0,5 стакана сахара.

Для штрайзеля: 20 г масла, 1 ст. л. сахарного песку, 1 яичный желток, 1 ст. л. муки.

Способ приготовления

Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Вишню промойте, удалите косточки и отожмите через марлю сок. Готовую вишню посыпьте сахаром. Готовое слоеное тесто разделите на две части так, чтобы одна часть теста была больше другой. Большую часть теста раскатайте в пласт толщиной 3 мм и выложите на противень. При этом пласт из теста должен быть немного больше, чем противень. Равномерно разложите по всей поверхности готовую начинку, сверху накройте оставшейся лепешкой и защипните края. Смажьте пирог яичным желтком и выпекайте в разогретой духовке 40 минут.

Приготовьте штрайзель. Все продукты хорошо перемешайте до образования крошек, затем просейте их через редкое сито. Если масса мягкая и крошка не получается, охладите ее и добавьте муки. Если же крошка чрезмерно мелкая, добавьте масло или яичный желток. Готовый пирог сверху посыпьте штрайзелем.

Пирог «Капустник»

Ингредиенты

250 г сливочного масла, 2 стакана муки, 1 стакан кефира, 1 яйцо.

Для начинки: 50 г клюквы, 400 г квашеной капусты, 50 г сала, 1 головка репчатого лука.

Способ приготовления

Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Капусту потушите в жаровне, добавьте мелко нарезанное сало, лук, ягоду. Тушите 10–15 минут. Готовое тесто разделите на две части так, чтобы одна часть была больше другой, раскатайте тесто лепешкой и положите на противень.

На середину пласта выложите начинку, равномерно распределите ее по всей поверхности и сверху накройте другой лепешкой, защипните края лепешек, смажьте пирог яичным желтком и поставьте в разогретую духовку на 30– 40 минут. Готовый пирог смажьте сливочным маслом и накройте салфеткой, для того чтобы пирог дошел. Через 15 минут можете подать его к столу.

«Кулебяка со сливой»

Ингредиенты

350 г сливочного масла, 500 г муки, 0,5 стакана воды, 1/2 ч. л. соли, щепотка лимонной кислоты.

Для начинки: 1 кг сливы, 1 стакан сахара.

Способ приготовления

Сливу помойте, мякоть отделите от косточек, перетрите с сахаром. Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 3 мм, посередине его выложите начинку и сверните тесто в виде конверта. Положите кулебяку на сбрызнутый холодной водой противень швом вниз и смажьте ее взбитым яйцом.

Выпекайте в хорошо разогретой духовке 30 минут. Горячую кулебяку подайте к чаю.

Рулет с куриной печенью

Ингредиенты

1 яйцо, 8 ст. л. холодной воды, щепотка лимонной кислоты, 300 г муки, 150 г сливочного масла, 1/2 ч. л. соли.

Для начинки : 300 г куриной печени, 2 моркови, 1 головка репчатого лука.

Способ приготовления

Печень промойте, очистите от пленок, нарежьте маленькими кусочками.

Мелко нашинкуйте лук и обжарьте его в масле. Выложите печень на разогретую сковороду и, перемешивая, обжарьте. Через 5 минут добавьте жареный лук и морковь. После этого добавьте сметану, закройте крышкой и тушите 10–15 минут на слабом огне. Готовую начинку охладите. Бездрожжевое слоеное тесто приготовьте по основному рецепту. Раскатайте его в пласт толщиной 1 см, на край выложите начинку и скрутите рулет. Положите его на противень, смажьте яичным желтком и выпекайте в разогретой духовке 20 минут.

Готовый рулет охладите и подайте к столу.

Рулет «Соблазн»

Ингредиенты

2 стакана муки, 250 г сливочного масла, 1 стакан кефира, 1 яйцо.

Для начинки: 0,5 стакана меда, 50 г мака.

Способ приготовления Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Мак (не весь, оставьте немного на посыпку) промойте, положите в кастрюлю, добавьте мед и варите, постоянно помешивая, в течение 5 минут. Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 2 мм, смажьте поверхность пласта готовой начинкой и сверните рулетом. После этого смажьте рулет яичным желтком и посыпьте сверху маком, выложите на сбрызнутый холодной водой противень и выпекайте в духовке 30 минут.

Пирог с рисом и яйцами

Ингредиенты

500 г муки высшего качества, 300 г сливочного масла, 1 стакан кефира, 1 яйцо.

Для начинки: 5 яиц, 250–300 г риса, 5 ст. л. сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Яйца сварите, очистите, мелко нарежьте. Рис переберите, промойте и оставьте на 1 час в воде. После этого поставьте рис варить до полной готовности. Охлажденный рис смешайте с яйцами, добавьте масло.

Приготовьте по основному рецепту слоеное бездрожжевое тесто. Готовое тесто разделите на две части так, чтобы одна часть была больше другой. Раскатайте его в пласт толщиной 3 мм. Большую часть теста выложите на противень, смазанный жиром, и равномерно по всей поверхности разложите начинку, сверху накройте другим пластом теста. Поставьте пирог на расстойку на 20 минут. После этого выпекайте в разогретой духовке 40 минут. Готовый пирог смажьте сверху маслом и накройте салфеткой, для того чтобы пирог дошел.

Рулет «Слюнки потекут»

Ингредиенты

400 г муки, 250 г сливочного масла, 8 ст. л. холодной воды, щепотка лимонной кислоты, 1 яйцо, 1/4 ч. л. соли.

Для начинки: 100 г свинины, 50 г говядины, соль, перец молотый, 1 яйцо, 1 головка репчатого лука.

Способ приготовления Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Мясо помойте, нарежьте кубиками и отварите. Готовое мясо прокрутите через мясорубку. Добавьте яйцо, соль и перец. Все перемешайте. Готовое слоеное тесто раскатайте скалкой в пласт толщиной 2 мм, нарежьте из теста восемь равных полосочек шириной 5 см и длиной 10 см. На край полоски положите 3 ч. л. начинки, сверните рулетом, выложите на противень, сбрызнутый холодной водой, и смажьте рулет яичным желтком. Выпекайте в духовке 20 минут.

Торт «Наполеон Великолепный»

Ингредиенты

4 стакана муки, 300 г маргарина, 1 стакан воды с солью.

Для крема: 0,4 л молока, 0,5 стакана сахара, 3 ст. л. муки, 4 яйца, 300 г сливочного масла, 200 г сливочного маргарина.

Способ приготовления

Чтобы приготовить слоеное тесто для торта, маргарин порубите с мукой до однородной массы, постепенно добавляйте воду и перемешайте. Затем раскатайте тесто в виде колбаски и разрежьте на 10–15 частей. Раскатайте каждую часть и положите на противень. Лепешку сверху наколите вилкой в нескольких местах. Одну из них оставьте на крошки.

Чтобы приготовить крем, возьмите ковш или маленькую кастрюлю. Налейте в нее молоко, добавьте сахар и поставьте на огонь, постоянно помешивая. Яйцо взбейте до образования пены и тонкой струйкой вливайте в кипящий молочный сироп. Затем разведите муку в молоке и запустите в кипящий молочный сироп. Остудите полученную жидкость и добавьте масло с маргарином. Взбейте до однородной пышной массы. После этого крем готов. Теперь приготовьте сам торт. Для этого возьмите лепешку, смажьте готовым кремом, сложите одну лепешку на другую и положите под легкий пресс. Готовый торт поставьте в теплое место на 2,5 часа для того, чтобы крем пропитался. Затем поставьте в холодильник.

Торт «Клубничка»

Ингредиенты

2 стакана муки, 300 г сливочного масла, 1 стакан кефира, 1 яйцо, 1/4 ч. л. соли.

Для крема: 300 г сметаны, 0,5 стакана сахара.

Способ приготовления Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Для приготовления крема смешайте сметану с сахаром и взбейте до получения однородной массы. Готовое тесто разделите на пять равных частей. Каждую часть раскатайте в пласт толщиной 2 мм, придав ему форму квадрата. Затем выложите его на противень и выпекайте в разогретой духовке 10 минут. Готовые коржи смажьте кремом и наложите друг на друга. Сверху торт тоже смажьте кремом и украсьте клубникой (желательно использовать свежую ягоду). Поставьте готовый торт в теплое место на 2 часа для того, чтобы он пропитался кремом. После этого торт поставьте в холодильник.

Торт «Летний поцелуй»

Для крема: 400 г сливочного масла, 2 стакана красной смородины, 2 стакана черной смородины, 2 стакана сахара.

Для глазури: 8 ст. л. сока смородины, 300 г сахарной пудры, 1 ст. л. горячей воды.

Способ приготовления

Приготовьте по основному рецепту слоеное бездрожжевое тесто. Для того чтобы приготовить крем, возьмите масло, растопите его и взбейте. Смородину перетрите с сахаром (красную смородину отдельно от черной) и добавьте в масло полученный ягодный сироп. Все тщательно перемешайте.

Для приготовления ягодной глазури насыпьте сахарную пудру в миску и добавьте ягодный сок. Все разотрите до образования однородной массы. Готовое тесто разделите на шесть частей, раскатайте в тонкие пласты и выпекайте в духовке. Готовые коржи смажьте кремом так, чтобы у вас получился слой с красной смородиной, слой с черной смородиной и т. д. Сверху торт полейте ягодной глазурью и поставьте на 3 часа в холодильник. Торт «Летний поцелуй» хорошо подавать как к чаю, так и к десертным винам.

Торт «Экзотика»

Ингредиенты

2 стакана муки, 300 г сливочного масла, 1 стакан кефира, 1 яйцо.

Для крема: 10 г желатина, 1 стакан сливок, 1/4 пакетика ванилина, 2 банана, 1 апельсин, 1 киви.

Способ приготовления

Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто.

Приготовьте крем. Влейте в кастрюлю сливки, добавьте сахар и взбейте до образования густой пышной пены. Растворите желатин, добавьте его во взбитые сливки, добавьте ванилин и лимонный сок. Все хорошо взбейте. Бананы, апельсин и киви очистите, порежьте кубиками, смешайте со сливками.

Готовое слоеное тесто раскатайте в пласт толщиной 2 мм так, чтобы пласт теста был больше формочки. Формочка должна быть обязательно с рифлеными краями. Пласт из теста накатайте на скалку и поместите в форму. Затем наколите тесто вилкой в нескольких местах и выпекайте в разогретой духовке 10 минут.

Готовый корж освободите от формы, охладите. После этого заполните его приготовленным кремом. Поставьте торт на 30 минут в холодильник.

Торт «Экзотика», поданный с черным кофе, станет достойным завершением вашего романтического ужина.

Торт «Беляночка»

Ингредиенты

400 г муки, 1 яйцо, 250 г сливочного масла, 1 стакан кислого молока, 1/2 ч. л. соли.

Для начинки: 500 г творога, 2 яйца, 2 стакана сахара, 1/2 стакана сметаны, 1 ст. л. масла, ванилин.

Способ приготовления

Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Для начинки творог прокрутите через мясорубку, добавьте в него сахар, яичный желток и растопленное масло. Все перемешайте.

Готовое слоеное тесто раскатайте в пласт толщиной 2 мм, выложите его на сбрызнутый холодной водой противень. Края пласта смажьте яйцом и положите на него раскатанный из теста жгутик, поверхность которого также смажьте яичным желтком. Выпекайте в разогретой духовке 15 минут. После этого охлажденный корж заполните готовой начинкой, сверху торт можете украсить ягодами.

Торт «Снежинка»

Ингредиенты

450 г муки, 200 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 стакан кефира.

Для белкового крема: 4 яичных белка, 1 стакан сахара, 1/2 ч. л. лимонной кислоты.

Для масляного крема: 200 г сливочного масла, 70 г сахарной пудры, 2 яичных желтка.

Способ приготовления

Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто.

Чтобы приготовить масляный крем, возьмите масло, тщательно его разотрите или взбейте с помощью миксера. После этого смешайте масло с сахарной пудрой и взбивайте, постепенно добавляя сначала один яичный желток, затем другой.

Для приготовления белкового крема возьмите яйца, отделите белок от желтка, смешайте белок с сахаром и с помощью миксера взбейте до образования пены.

Готовое слоеное тесто разделите на три равные части и приготовьте по основному рецепту коржи для торта. После этого каждый корж смажьте масляным кремом и наложите друг на друга. Сверху торт украсьте белковым кремом при помощи кондитерского шприца. Торт поставьте на 2–3 часа в холодильник для того, чтобы он пропитался кремом.

Для того чтобы взбитые белки не приобрели неприятного сероватого оттенка, используйте только эмалированную посуду или керамическую. Чтобы белки хорошо взбивались, добавьте в них щепотку соли. Взбивать белки следует не заранее, а перед тем, как добавлять их в приготовленное тесто.

Торт «Дамир»

Ингредиенты

400 г муки, 1 яйцо, 250 г сливочного масла, 1 стакан кефира, 1/2 ч. л. соли.

Для крема: 10 г желатина, 1 стакан какао, 1/4 стакана сахарной пудры, 1/2 пакетика ванилина, 1 стакан густых сливок.

Способ приготовления Сливки налейте в кастрюлю, поставьте в холодную воду и взбейте до образования густой пены. Затем сахарную пудру смешайте с какао и добавьте во взбитые сливки, постоянно их помешивая. После этого положите ванилин и растворенный желатин. Готовый крем охладите. Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Из готового теста испеките три коржа квадратной формы для торта. Охлажденным кремом смажьте каждый корж и положите один на другой. Сверху торт также смажьте кремом и украсьте дольками ананаса. Лучше всего для этого использовать консервированный компот из ананасов. Торт поставьте на 1 час в холодное место для того, чтобы он пропитался кремом.

«Разгуляйся»

Ингредиенты

9 яиц, 4 ст. л. молотых сухарей, 10 ст. л. сахара, 10 ст. л. толченых орехов, 2 ст. л. воды.

Для крема: 50 г масла, 1/2 стакана сахара, 3 ст. л. молока, 3 ч. л. какао или тертого шоколада.

Для сиропа: 1/3 стакана сахара, 1/2 стакана горячей воды, 2–3 ст. л. коньяка или водки.

Способ приготовления Разотрите яйца с сахаром добела, добавьте толченые орехи, воду, молотые сухари. Замесив тесто, выпекайте корж в смазанной маслом форме. Охладите его и разрежьте на 2 части, каждую из них пропитайте сиропом. Сахар смешайте с горячей водой, охладите и добавьте коньяк или водку. Затем смажьте слоя и бока пирожного шоколадным кремом, который приготовьте так: масло, сахар, молоко и какао (шоколад) смешайте и варите на медленном огне, непрерывно помешивая, пока крем не загустеет. Наконец, украсьте верхушку каждого пирожного орехами, цукатами, мармеладом, кусочками фруктов, свежими ягодами или ломтиками шоколада.

«Львиное сердце»

Ингредиенты

1 апельсин, 150 г сахара, 5–6 яиц, 3–4 ст. л. воды, 50 г муки (крахмала), 2 ч. л. молотых сухарей из белой булки, 50 г мелко нарезанных грецких орехов.

Для крема: 3 желтка, 1 стакан свежезаваренного кофе, 150 г масла, 1 стакан сахара.

Для украшений: 1 стакан грецких орехов или пирожной крошки.

Способ приготовления

Сварите апельсин в воде, не снимая кожуру. Затем очистите его. И мякоть, и кожуру апельсина натрите на мелкой терке или пропустите через мясорубку. В полученную смесь добавьте воду и 1/3 от всего сахара. Варите эту массу до загустения 20–25 минут, затем разотрите ее с желтками (добавляя их по одному) и с сахаром (добавляя понемногу). Введите в смесь взбитые в пену белки, сухари, муку, орехи. Все осторожно перемешайте.

Выпекайте это пирожное в умеренно разогретой духовке около 30 минут. Желательно использовать формочки в виде сердечек. Это пирожное можно подать ко Дню святого Валентина.

Для прослойки и отделки приготовьте крем: желтки и сахар разотрите добела, разбавьте крепким кофе и нагревайте на небольшом огне до загустения. Сняв с огня, взбивайте смесь, пока она полностью не охладится. Добавьте масло, растертое добела, и перемешайте до получения однородной массы.

Поставьте крем в холодильник на 2 часа. Застывшим кремом смажьте изделия в середине и сверху, посыпьте верх и бока рублеными орехами или крошкой.

«Европа и Азия»

Ингредиенты

1 стакан муки, 100–150 г масла, 1 стакан сахара, 2 яйца, 1 ч. л. гашеной соды, 2–3 ч. л. какао.

Для крема: 1/2 банки сгущенного молока или сливок, 150 г масла, 1/4 стакана рубленого изюма или чернослива, 1/4 стакана измельченных орехов, немного лимонного сока.

Способ приготовления

Масло растопите, размешайте с сахаром. По одному добавьте яйца, гашенную уксусом соду, хорошо перемешайте. Муку всыпайте, постоянно помешивая. Тесто разделите на две части, в одну добавьте какао. Выпекайте 2 коржа при температуре 180 ˚С в течение 15–20 минут.

Масло соедините со сгущенным молоком и взбейте в крепкую пену, добавьте изюм, орехи и хорошо перемешайте.

Готовые коржи нарежьте на ровные квадраты, соединив темную и светлую половины хорошо взбитым кремом. Сверху полейте растопленным шоколадом или глазурью, украсьте цукатами или ломтиками консервированных экзотических фруктов.

«Простофиля»

Ингредиенты

1 стакан крахмала, 1 банка сгущенного молока, 2 яйца, 1/2 ч. л. соды, соль на кончике ножа.

Для глазури: 1 плитка шоколада, 100 г грецких орехов.

Способ приготовления

В кастрюлю влейте сгущенное молоко, 2 яйца, добавьте соль и соду.

Тщательно размешивая, всыпьте понемногу весь крахмал, перелейте тесто в формы, заполнив их на одну треть, и выпекайте в духовке при средней температуре.

Готовые пирожные украсьте шоколадной глазурью, смешанной с дроблеными грецкими орехами.

«Королевский пир»

Ингредиенты

6 яиц, 3/4 стакана сахара, 200 г масла, 1/2 ч. л. соды, 2,5 стакана муки.

Для крема: 6 белков, 3/4 стакана сахара, 1 стакан жидкого варенья без ягод (лучше вишневого или смородинового).

Способ приготовления

Желтки разотрите с сахаром, добавьте растопленное масло, соду, муку, перемешайте. Выпекайте в круглых формочках, смазанных маслом.

Для крема взбейте белки с сахаром, влейте сок из варенья, смешайте. Разрежьте пирожные на 2 или 3 слоя, промажьте толстым слоем крема и украсьте ягодами из варенья или компота.

Пирожное «Пятнистое»

Ингредиенты

200 г сливочного масла или маргарина, 1 стакан сахара, 2 яйца, 1/2 ч. л. соды, гашенной уксусом, 2 стакана муки, соль на кончике ножа, 2 ст. л. какао.

Для крема: 1 банка вареного сгущенного молока, 200 г сливочного масла, 200 г ягоды малины или клубники.

Способ приготовления

Взбейте яйца с сахаром, добавьте масло, гашеную соду, соль, постепенно вводите муку. Готовое тесто разделите на две части. В одну из них добавьте какао и хорошо перемешайте до образования однородной массы. Противень смажьте маслом и выкладывайте по очереди: ложку белой, ложку шоколадной массы в два-три слоя. Выпекайте при температуре 200–220 °С 30–40 минут. Готовый бисквит осторожно снимите с формы, разрежьте его на небольшие кусочки, можно фигурные, смажьте кремом, соединив по два куска вместе. Верхний слой украсьте кремом из шприца и свежей ягодой.

Для приготовления крема масло хорошо взбейте со сгущенным молоком до образования густой и крепкой пены.

«Добряк»

Ингредиенты

1 стакан нарезанных грецких орехов, 3 яйца, 1/2 стакана сахара, 1/2 стакана муки, 100 г меда, 1 ч. л. гашеной соды, 1 ч. л. воды.

Для крема: 100 г масла, 100 г манной каши, 3 ст. л. сахара, 1 ст. л. молока, 1 ч. л. какао.

Способ приготовления

Во взбитые с сахаром яйца влейте растопленный мед, положите соду, орехи, муку. Выпекайте тесто в формах до появления золотисто-коричневой корочки.

Готовые изделия разрежьте пополам, смажьте кремом. Сверху украсьте растопленным шоколадом и ядрами грецких орехов. Подавайте к столу через сутки, выдержав пирожные в холодильнике.

«Ямайка»

Ингредиенты

1 банан, 1 стакан сахара, 2–3 яйца, немного лимонного сока, 1/2 ч. л. соды, 100 г масла, 1,5 стакана муки.

Способ приготовления

Банан натрите на крупной терке, положите в растопленное сливочное масло, всыпьте сахар и хорошо перемешайте. Добавьте яйца (по одному), сок лимона, соду и муку. Выпекайте в формочках, смазанных маслом и посыпанных толчеными сухарями или мукой.

Готовые изделия смажьте сверху лимонным соком и украсьте кусочками экзотических фруктов.

«Бухгалтер»

Ингредиенты

1,5 стакана муки, 1 стакан сахара, 3 яйца, 1/2 банки сгущенки, 1 банка майонеза, 1 ч. л. гашеной соды.

Для крема: 1 стакан сметаны, 1 натертый лимон, 1/2 стакана сахара.

Способ приготовления

Яйца взбейте с сахаром, добавьте сгущенное молоко, майонез и соду, гашенную уксусом. Постепенно добавляя муку, замесите тесто до консистенции сметаны. Выпекайте в нежаркой духовке. Готовые изделия выложите из форм, разрежьте пополам и смажьте кремом в середине и сверху. Украсьте ядрами обжаренных грецких орехов или каштанов.

«Синьора»

Ингредиенты

250 г масла, 4 яйца, 200 г сахарной пудры, 1 ч. л. соды, 2–2,5 стакана муки, 50 г измельченного изюма, 100 г орехов, 2 г ванилина.

Способ приготовления Разотрите масло добела. Желтки взбейте отдельно с сахарной пудрой, добавьте их в масло, всыпьте муку с содой, ванилином, изюмом и замесите тесто. Поставьте его на 2–3 часа в холодильник. Затем сформируйте пирожные в виде небольших шариков, укладывая их на лист, смазанный маслом. Следите, чтобы между шариками соблюдалось расстояние 4–5 см. Сверху смажьте яйцом и посыпьте орехами. Выпекайте в жаркой духовке 10–15 минут.

«Студенческое братство»

Ингредиенты

100 г маргарина, 100 г сахара, 1 яйцо, 1/2 ч. л. соды, 2 стакана муки, 1/2 стакана варенья или повидла, 1 стакан молока, 3 ст. л. манной крупы, 5 чайных ложек какао.

Для крема: 1 стакан молока, 3 ст. л. манной крупы, 1/2 стакана варенья.

Способ приготовления

Смешайте маргарин с 50 г сахара и растопите. Взбейте яйцо с оставшимся сахаром, какао и содой. Перемешайте, добавляя частями муку. Выпекайте на листе, смазанном маслом, в умеренно жаркой духовке. Готовое изделие нарежьте на одинаковые кусочки: прямоугольники, треугольники, полосы и соедините кремом в 3–4 слоя.

Для крема сварите манную кашу на молоке и, остудив, смешайте ее с любым вареньем без косточек. Смесь поставьте на полчаса в холодильник.

Готовые пирожные украсьте ягодами из варенья.

«Адам и Ева»

Ингредиенты

1 стакан муки, 2/3 стакана сметаны, 3 яйца, 0,5 стакана сахара, немного ванилина, 1 стакан варенья без косточек.

Способ приготовления

Разотрите сахар с яичными желтками добела, добавьте ванилин, сметану, перемешайте, добавьте муку и, наконец, белки, взбитые в пену. Осторожно перемешайте, тесто слоем 1 см налейте на лист, смазанный маслом и посыпанный мукой.

Выпекайте в духовке 7–8 минут при средней температуре. Когда бисквит будет отставать от листа, вытащите его из духовки и смажьте тотчас же тонким слоем варенья (малинового, клубничного, вишневого без косточек). Сверните бисквит в виде рулета, посыпьте сахарной пудрой и нарежьте наискось тонкими ломтиками. Подавайте остывшим.

«Соловьиное»

Ингредиенты

1 яйцо, 5 вареных желтков, 200 г масла или маргарина, 1 стакан сахара, 1 ч. л. гашеной соды, 1,5 стакана муки.

Способ приготовления Замесите негустое тесто и испеките небольшие шарики на листе, смазанном маслом. Пока они горячие, обмакните их в сахарную пудру, смешанную с порошком какао.

«До, ре, ми, фа, соль»

Ингредиенты

200 г маргарина, 1 стакан сахара, 2–3 яйца, 1/2 ч. л. соды, немного соли, 1,5 стакана муки.

Для крема: 1/2 банки сгущенного молока, 100–150 г масла, 1/2 стакана варенья (разных сортов), 1 ч. л. какао.

Способ приготовления

В растопленный маргарин положите сахар, вбейте яйца (по одному), тщательно взбивая массу. Постепенно введите муку, смешанную с содой и солью. Испеките 5 лепешек, остудите.

Теперь займитесь приготовлением крема: все продукты, кроме варенья, смешайте и взбейте в однородную массу. Разделите ее на 5 частей, добавляя в каждую немного варенья разных сортов, и в последнюю, пятую, часть добавьте какао. Например, возьмите по одной части сока варенья из вишни, смородины, абрисов и груши и 1 часть какао. Смажьте каждый слой пирожного кремом разной окраски. Верх пятислойного пирожного украсьте цукатами или ягодами из варенья.

«Чернокожий швейцар»

Ингредиенты

1 стакан муки, 1 стакан сахара, 1/2 столовой ложки гашеной соды, 1 стакан молока, 2 яйца, 1/2 стакана измельченного изюма или чернослива.

Крем: 1/2 банки сгущенного молока, 150 г масла.

Способ приготовления

Яйца взбейте с сахаром, добавьте молоко, изюм (чернослив), соду, перемешайте. Постепенно введите муку. Выпекайте в умеренно жаркой духовке в формах, смазанных маслом, 15–20 минут.

Готовые пирожные остудите, разрежьте пополам и смажьте середину толстым слоем охлажденного крема. Сверху полейте шоколадной глазурью. Перед подачей к столу несколько часов подержите в холодильнике.

«Дедушка»

Ингредиенты

2 стакана муки, 2 яичных желтка, 1/2 пачки дрожжей, немного соли, 150 г сливочного маргарина, 2 белка, 1/2 стакана сахара, по 1/2 стакана изюма и измельченных орехов.

Способ приготовления

Муку насыпьте на стол, порубите ножом с маргарином, добавив желтки и соль. Полученную массу скатайте в шар и поставьте на полчаса в холодильник. Белки взбейте в крепкую пену, добавьте сахар, изюм и орехи. Тесто из холодильника раскатайте в пласт и выпекайте на противне, смазанном маслом. Когда тесто зарумянится, выньте противень из духовки и вылейте сверху взбитую белковую массу. Затем снова поставьте изделие в духовку и выпекайте до готовности.

Готовое пирожное нарежьте ровными прямоугольными кусочками и подайте охлажденным.

«Казанова»

Ингредиенты

1 стакан сахара, 50 г крахмала, 7 белков, 5 желтков, 1/2 стакана измельченных белых сухарей, 1/4 стакана рубленых орехов, 1/3 плитки черного шоколада, 3 г душистого перца, 2 г корицы, 1–2 ст. л. сметаны.

Способ приготовления

Сухари залейте сметаной и оставьте на некоторое время в стеклянной посуде. Разотрите желтки яиц с сахаром, добавьте молотые перец и корицу, затем – тертый или растопленный шоколад. Белки взбейте в густую пену и добавьте к желткам, затем введите сухари, пропитанные сметаной, и крахмал. Все продукты перемешайте и выпекайте тесто в формах, смазанных любым жиром, в течение 20– 25 минут.

В качестве украшения для этого пирожного используйте поджаренные ядра орехов или кусочки горького шоколада.

«Малиновая тайна»

Ингредиенты

1 стакан муки, 3 яйца, 150 г масла, 1 ч. л. гашеной соды, 1 стакан сахара.

Для крема: 200 г пюре из ягод малины и ежевики, 1,5 стакана сливок, 15 г желатина.

Для отделки: 250 г сахарной пудры, 50 г сухого молока, 25 г крахмала, 2 белка.

Способ приготовления

Взбейте яйца с сахаром, добавьте размягченное масло, соду, муку. Испеките 3 бисквитных лепешки. Остудите.

Начинку приготовьте так: желатин оставьте в холодной воде на 1 час, затем растворите его в горячем малиновом пюре. Смесь охладите до температуры 15–20 °С и смешайте со взбитыми сливками.

Каждый слой бисквита покройте готовым желе. Чтобы украсить верхушку пирожного, приготовьте следующий состав: смешайте в однородный порошок сухое молоко, пудру и крахмал. Добавьте взбитые белки и замесите тесто так, чтобы его можно было раскатать скалкой. Раскатанный пласт нарежьте в виде «платочков» и покройте каждое пирожное сверху. На «покрывало» уложите свежие ягоды малины или ежевики.

«Пчелиная семейка»

Ингредиенты

200–350 г масла (маргарина), 2 ст. л. меда, 3 яйца, 1 стакан сахара, 1 ч. л. соды, 2 стакана муки, немного цукатов или орехов.

Для крема: по 1/2 стакана сметаны и сахарной пудры.

Способ приготовления

Растопите масло и мед. Яйца с сахаром разотрите в миске добела, добавьте соду, гашенную уксусом, муку частями. Выпекайте коржи в умеренном жару около получаса, остудите и разрежьте на шестиугольники, напоминающие по форме пчелиные соты.

Разрежьте пополам и смажьте хорошо взбитым кремом. Сверху украсьте цукатами или поджаренными орехами.

«Рождественские каникулы»

Ингредиенты

150 г сыра, 1 стакан сахара, 3 яйца, 1,5 стакана муки, 1/2 ч. л. соды, немного соли.

Для крема: 1 стакан сметаны, 1/2 стакана сахара.

Способ приготовления

Сыр пропустите через мясорубку, вбейте яйца (по одному), смешайте, добавьте сахар и хорошо разотрите смесь. Добавьте соль, соду и муку, замесите тесто. Разложите его в формочки, смазанные маслом, и выпекайте в среднем жару.

Готовые пирожные разрежьте и смажьте кремом середину, бока и верхушку. Присыпьте пирожной крошкой или мелко нарезанными орехами.

«Илья Муромец»

Ингредиенты

4–5 яиц, 1 стакан сахара, 150 г растопленного масла (маргарина), 150 г крупы «Геркулес», 1 ч. л. соды, рубленые орехи для посыпки.

Способ приготовления

Пропустите овсяную крупу через мясорубку. Яйца взбейте с сахаром, добавьте масло, соду, вместо муки всыпьте измельченную овсянку.

Полученную смесь выложите в формы, смазанные жиром, и посыпьте орехами. Выпекайте в хорошо прогретой духовке 20–30 минут.

«Интрига»

Ингредиенты

1.5 стакана муки, 1 стакан сахара, 2–3 яйца, 100–150 г масла (маргарина), 1 ч. л. соды, гашенной уксусом, по 1/2 стакана вареной тертой свеклы и моркови.

Для крема: 150 г масла, 1/2 стакана сахара или пудры, 2–3 ст. л. жидкой манной каши.

Способ приготовления

Сахар разотрите с яйцами, добавьте растопленное масло, соду и натертые на крупной терке свеклу и морковь, Постепенно всыпьте всю муку. Выпекайте в хорошо прогретой духовке 20–30 минут.

Готовые коржи разрежьте на равные треугольники или квадраты. Сделайте прослойку из хорошо взбитого крема. Сверху посыпьте сахарной пудрой.

«Шведы наступают»

Ингредиенты

2.5 стакана муки, 1 стакан сахара, 1 стакан сметаны, 3 яйца, 1 ч. л. соды, 1/2 стакана протертой свежей черной смородины.

Для крема: 1/2 банки сгущенного молока, 100–150 г сливочного масла.

Способ приготовления

Яйца разотрите с сахаром, добавьте сметану, соду, протертые ягоды смородины, постепенно всыпьте всю муку. Выпекайте в небольших формочках, хорошо смазанных маслом и посыпанных мукой.

Когда изделия будут готовы, сделайте прослойку из крема. Сверху полейте растопленным шоколадом.

«Моя кума»

Ингредиенты

1,5 стакана муки, 120 г масла, 3/4 стакана сахара, 4 яйца, 50–60 г изюма или цукатов, немного ванилина.

Способ приготовления

Взбейте масло с сахаром до получения пышной массы. Добавьте желтки яиц (по одному), как следует разотрите и постепенно добавляйте муку, цукаты и изюм. Тщательно смешайте и прибавьте взбитые яичные белки, осторожно перемешайте тесто.

Готовую массу разложите в формочки для кекса, смазав их маслом и посыпав молотыми сухарями или мукой. Выпекайте в духовке 15–20 минут. Сверху посыпьте готовые пирожные сахарной пудрой, украсьте цукатами или кусочками фруктового мармелада.

«Июльская радуга»

Ингредиенты

По 120–130 г спелой вишни и желтой черешни, 2 стакана сахара, 1 банка майонеза, 3 яйца, 100 г сметаны, 1/2 ч. л. сливочного масла, 1 ч. л. соды, 2 стакана муки.

Способ приготовления

Желтки разотрите в миске с 1 стаканом сахара, добавьте майонез, сметану, соду, перемешайте и добавьте муку. Выложите тесто в смазанную маслом и посыпанную мукой форму и испеките в духовке на среднем огне. Когда корж подрумянится, выньте сковороду из духовки. Ягоды вишни и черешни отделите от косточек, смешайте и полученную массу выложите ровным слоем на полуготовый корж. Сверху залейте белками, взбитыми с одним стаканом сахара. Сковороду опять поместите в духовку и допеките до готовности в умеренном жару. Изделие готово, когда на белковой поверхности появится золотистая корочка.

Разрежьте корж на ровные небольшие доли и подавайте к столу охлажденными.

«Сирота казанская»

Ингредиенты

5 яиц, 1/2 стакана сахара, 100 г манной крупы, 2 ст. л. сока светлого варенья или молока.

Способ приготовления

Отделите белки от желтков. Желтки разотрите с сахаром добела, до увеличения объема в два раза. Белки оставьте пока в холодильнике, не взбивая. В смесь желтков с сахаром добавьте молоко или варенье, всыпьте частями манную крупу, постоянно помешивая. Затем возьмите белки, взбейте в густую пену и осторожно смешайте с тестом. Готовую массу поместите в подогретую и смазанную маслом форму и выпекайте в умеренном жару примерно полчаса.

Готовое изделие разрежьте на кусочки размером 10х6 см, смажьте сверху вареньем и украсьте ягодами из варенья или компота. Вы можете использовать также изюм, чернослив или кусочки сушеных абрикосов.

«Остров сокровищ»

Ингредиенты

1,5 стакана муки, 4–5 яиц, 1 стакан сметаны, 2/3 стакана сахара, 1/4 пакетика ванилина, 1 ч. л. лимонного сока, 80 г миндаля.

Для отделки: 1/2 стакана сахарной пудры, 1 ч. л. лимонного сока, 1 яичный белок.

Для крема: 1 стакан сливок, 2 ст. л. сахара или пудры, 1 ч. л. какао.

Способ приготовления

Разотрите желтки с сахаром, добавьте ванилин, сметану, размешайте. При непрерывном помешивании всыпьте муку частями, наконец, добавьте взбитые белки яиц, все тщательно перемешайте. Полученное тесто разделите пополам, в одну часть добавьте измельченный миндаль. Испеките 2 коржа в формах, смазанных маслом, в течение 20 минут. Разрежьте готовый бисквит на небольшие кусочки и соедините кремом в 2 слоя.

Для крема взбейте сливки с сахаром или сахарной пудрой, добавляя какао.

Верх пирожных покройте глазурью: белок взбейте с сахарной пудрой и лимонным соком. Вместо сока можете использовать лимонный или грейпфрутовый ликер.

«Черные глаза»

Ингредиенты

2/3 стакана муки, 1/2 стакана сахара, 4 яйца, цедра 1 лимона (апельсина), консервированные или свежие ягоды черной смородины, вишни, черешни, черного винограда.

Способ приготовления

Яичные желтки разотрите с сахаром добела, добавьте цедру и сок лимона или апельсина, всыпьте муку и, наконец, введите белки, взбитые в пену.

Готовое тесто выпекайте в круглых формочках, смазанных маслом, сверху положите ягоды, слегка вдавив их в тесто. Выпекайте в жаркой духовке 15–20 минут.

Когда пирожные будут готовы, посыпьте между ягодами сахарной пудрой или полейте сахарной глазурью.

«Кураж»

Ингредиенты

2 стакана муки, 2 яйца, 1 стакан сметаны, 1 стакан сахара, 50 г масла (маргарина), 1 стакан изюма, 1/2 ч. л. соды.

Для крема: 150 г масла, 1235 г сгущенного молока, 50 г воды, ванилин, 1 ст. л. ликера или коньяка, 1 ст. л. какао.

Способ приготовления

Все продукты смешайте, постепенно добавляя муку. Выпекайте тесто в формах 20–25 минут. Теплые коржи нарежьте на части, смажьте кремом и соедините в 2–3 слоя.

Для крема: разведите водой сгущенное молоко, доведите до кипения, охладите. Во взбитое сливочное масло добавляйте понемногу охлажденное сгущенное молоко с водой, ванилин, ликер (коньяк) и какао, тщательно перемешайте.

Сверху пирожное украсьте шоколадной глазурью с жареными орехами и 1/2 стакана «пьяной» вишни, которая готовится так: выберите косточки, положите вишню в стеклянную банку, залейте коньяком или ликером в соотношении 1:2, перемешайте с сахаром и закройте крышкой. Настаивайте два дня – и смесь готова для отделки пирожных.

Эти пирожные, перед подачей к столу, поставьте на несколько часов в холодильник.

«Август»

Ингредиенты

200 г муки, 100 г сахара, 1 яйцо, 100 г масла, соль на кончике ножа, 1/3 ч. л. соды.

Начинка: 100 г яблочного варенья или повидла, 250 г свежих нарезанных яблок, 100 г сахара.

Способ приготовления

В размягченное масло насыпьте сахар, добавьте взбитое с солью и содой яйцо, перемешайте. Всыпая пшеничную муку, замесите тесто, раскатайте в пласт толщиной 1 см, нарежьте острым ножом треугольники размером 7–10 см, положите их на сковороду, смазанную маслом. Сковороду поставьте в духовку и выпекайте при высокой температуре 5 минут.

Вытащив сковороду, остудите полуготовые изделия. Соедините по 2 треугольника яблочной прослойкой, которую приготовьте так: смажьте один слой яблочным повидлом или жидким вареньем, на него уложите начинку из мелко нарезанных яблок, смешанных с сахаром. Накройте сверху другим треугольником. Теперь поставьте начиненные изделия в духовку на той же сковороде и доведите до готовности в течение 10–15 минут.

Готовые порожные посыпьте сахарной пудрой.

«Тещин язык»

Ингредиенты

1,5 стакана муки, 1 стакан сахара, 8 яиц, 1 лимон или апельсин.

Способ приготовления

Яичные желтки разотрите с сахаром добела, добавьте натертую цедру цитрусовых. Смешайте с мукой и добавьте в смесь крепко взбитые белки. Готовую массу переложите в продолговатые формочки, смазанные маслом, и выпекайте 20 минут.

Готовое изделие можно украсить шоколадной или сахарной глазурью.

«Мадонна»

Ингредиенты

5 яиц, 2/3 стакана сахара, 2 стакана муки, 1 крупное яблоко (протертое), 2/3 стакана кукурузных хлопьев, 100 г шоколада.

Способ приготовления

Разотрите желтки с сахаром добела, добавьте натертое на мелкой терке яблоко, смешайте с мукой. Взбитые в густую пену белки введите, осторожно перемешивая тесто снизу вверх.

Из готового теста сформируйте корзиночки: раскатайте пласт толщиной 5–7 мм, нарежьте квадраты, а каждый квадрат вложите в металлическую формочку и прижмите к стенкам формочки. Выпекайте при температуре 240– 250 °С.

Готовые корзиночки наполните кукурузными хлопьями, а сверху полейте растопленным шоколадом. Затем еще раз присыпьте хлопьями и полейте шоколадом. Охлажденные пирожные подавайте к столу.

«Лапти лыковые»

Ингредиенты

350 г муки, 100 г молотой овсяной крупы, 150 г сахарной пудры, 200 г масла, 6 яиц, 1/2 стакана протертых каштанов.

Для крема: 1 плитка шоколада, 2 ст. л. масла, 2 ст. л. сахара, 3 ст. л. сливок или 2/3 стакана молока.

Способ приготовления

Яйца, сахарную пудру и масло взбейте, добавьте пропущенные через мясорубку каштаны, всыпьте муку, смешанную с овсянкой, также пропущенной через мясорубку. Поставьте тесто на полчаса в холодильник, затем раскатайте на три лепешки круглой или овальной формы. Испеките на листе или в формочках.

Крем варите так: тертый шоколад смешайте со сливками или молоком, маслом и сахаром. Смесь подержите на огне 10 минут, непрерывно помешивая. Не охлаждая, смажьте кремом слои пирожного, сверху посыпьте сахарной пудрой.

«Морской гребешок»

Ингредиенты

1 стакан сахара, 6 яиц, 1,25 стакана муки, 1/2 лимона. *Для крема:* 2 небольших яблока, 250 г молока, 2 банана, 1/2 лимона, 50–70 г орехов.

Способ приготовления

Из сахара, яиц, протертого лимона и муки замесите тесто и испеките корзиночки, как для пирожного «Мадонна».

Середину корзиночек наполните следующим кремом: протертые яблоки и бананы смешайте, добавьте сок 1/2 лимона, мелко нарезанные орехи и разбавьте молоком. Эту смесь взбивайте в миксере 2–3 минуты. Сбоку начинку окантуйте крупными ядрами орехов.

«Генеральские погоны»

Ингредиенты

200 г масла, 5–6 яиц, 4 белка, 200 г крахмала, 200 г сахарной пудры, ванилин, цедра 1 лимона.

Способ приготовления

Разотрите масло до густоты сметаны и добавляйте желтки (по одному), постепенно растирая их с сахарной пудрой и крахмалом. Добавьте лимонную цедру и ванилин, влейте взбитые белки и выложите тесто в форму.

Выпекайте 1 час в хорошо прогретой духовке; на дно формы положите белую бумагу, смазав ее жиром и посыпав мукой.

Когда выпечка будет готова, острым ножом нарежьте длинные скошенные прямоугольники (в виде погонов), смажьте их глазурью, посыпьте крошкой от обрезков выпеченного теста и украсьте фигурками из лимонной корки, консервированными или свежими ягодами, цукатами.

«Турецкий султан»

Ингредиенты

1 стакан муки, 75 г масла, 1/2 стакана сахара, 1 яйцо, цедра 1/2 лимона, апельсина (или 1 мандарина), 50 г орехов или миндаля.

Для отделки: 150 г свежих спелых персиков или абрикосов, 50–70 г сахарной пудры.

Способ приготовления

Сахар смешайте с мукой, добавьте масло (кусочками), яйца, цедру цитрусовых, натертую на мелкой терке. Заместите тесто и оставьте в холодильнике на 30–50 минут. Раскатайте тесто в пласт толщиной 0,5 см, нарежьте фигурки средней величины (кольца, завитушки, восьмерки и т. д.), выложите на лист, смазанный маслом. Сверху смажьте изделия взбитым яичным белком и украсьте смесью мелко нарезанных орехов (миндаля) и мелко нарезанных персиков или абрикосов, перемешанных с сахарной пудрой. Все это поставьте в духовку на 10–15 минут.
Готовые изделия подавайте к столу охлажденными.

«Ярмарка»

Ингредиенты

1 стакан муки, 75–80 г масла, 2 ст. л. сметаны, 2 ст. л. сахара, 2 яйца, немного ванилина, по 50 г различных ягод (вишни, малины, черешни, смородины, крыжовника).

Для желе: 1 стакан варенья, 1/2 стакана сахара, 25 г желатина, 2 ст. л. коньяка или ликера.

Способ приготовления

В муке, насыпанной на стол горкой, сделайте углубление, положите туда яйцо, сметану, размягченное масло, сахар, ванилин и замесите тесто. Поставьте его на полчаса в холодильник. Затем раскатайте в пласт толщиной 1 см и нарежьте стаканом или круглыми формочками круги диаметром 7–8 см. Выложите их на смазанный маслом лист, слегка смажьте яичным желтком и выпекайте несколько минут в горячей духовке. Когда тесто подрумянится, убавьте жар в духовке и выпекайте изделия еще 5–7 минут.

На охлажденные кружки положите ассорти из свежих ягод (можете взять и консервированные) и залейте их фруктовым желе.

Для желе возьмите любое жидкое варенье без ягод или ягодный сироп, налейте в кастрюлю, добавьте сахар и желатин. Доведите массу до кипения, помешивая. Долейте ликер, процедите и слегка охладите.

Готовые пирожные подавайте к столу охлажденными.

«Престолье»

Ингредиенты

2 стакана муки, 250 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 1 ст. л. густой сметаны, 2 яйца, 1/3 ч. л. гашеной соды.

Для крема: 50 г шоколада, 3 ст. л. сливочного масла, 2 яичных желтка, 1–2 ст. л. коньяка, 1 белок.

Способ приготовления

Полстакана сахара разотрите с маслом, добавьте сметану, смешайте. Еще полстакана сахара взбейте с яйцами до получения однородной массы. Обе смеси соедините, добавьте гашенную уксусом соду, муку, перемешайте. Готовое тесто раскатайте на 3 слоя, каждый толщиной примерно 0,5 см, выложите на противень, смазанный маслом, и испеките в духовке при температуре 180–220 °С.

Охлажденные лепешки смажьте кремом и сформируйте пирожные из трех слоев. Верхушку пирожных также смажьте кремом и посыпьте пирожной крошкой, оставшейся от обрезков теста.

Крем для прослойки приготовьте так: в растопленный шоколад добавьте масло и мешайте до получения однородной массы, подогревая на слабом огне. Снимите с огня, добавьте желтки и коньяк, взбейте, а затем введите взбитый в пену белок. Слегка размешайте и охладите.

«Зайка»

Ингредиенты

200 г муки, 4 яйца, 2/3 стакана воды, 1/2 ч. л. соды, 50–60 г масла.

Крем: 1,5 стакана сливочного размягченного масла или густых сливок, ванилин, 1/3 стакана сахарной пудры, 1/4 стакана сахарной пудры для посыпки.

Способ приготовления

Приготовьте заварное тесто таким образом: в кипящую воду добавьте масло, муку. Эту смесь, при постоянном помешивании, варите около 2 минут, затем, сняв с огня, остудите до 50–70 °С. Добавьте яйца (по одному) и соду. Тщательно вымешенное тесто высаживайте с помощью кондитерского мешка или ложки на лист, смазанный маслом. Форма пирожных – в виде овала, заостренного к концам. Выпекайте при высокой температуре в течение 20 минут.

Готовые изделия охладите, затем, срезая ножом у каждого пирожного верхушку до середины, наполните их кремом, который готовится так: в густые сливки или слегка размягченное масло добавьте сахарную пудру, ванилин, хорошо разотрите до однородной массы.

Сверху пирожные посыпьте сахарной пудрой.

«Дюймовочка»

Ингредиенты

300 г муки, 150 г масла, 5 яиц, 250 г воды, 1 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления В кипящую воду положите сахар, масло, соль и муку. Варите до загустения 4–5 минут. Сняв с огня, остудите и, добавляя по одному яйцу, хорошо перемешайте. Тесто, доведенное до густоты сметаны, высаживайте на смазанный маслом противень в виде небольших «орешков». Выпекайте при температуре 130–140 °С. Готовые «орешки» посыпьте сахарной пудрой.

«Ахиллесова пята»

Ингредиенты

1 стакан муки, 100–125 г масла (маргарина), 4–5 яиц, 1 стакан воды, 1/4 ч. л. соли, 1 стакан сливок, 2 ст. л. сахара, 1/4 пакетика ванилина, 1–2 ст. л. коньяка или ликера, грецкие орехи или миндаль.

Способ приготовления

Влейте в кастрюлю воду, добавьте масло, соль и поставьте на огонь. Когда закипит вода, всыпьте муку и, помешивая, варите 2–3 минуты. Снимите с огня и добавьте яйца (по одному), тщательно размешайте. Готовому тесту придайте форму овальных булочек и выложите их на лист, смазанный маслом. Выпекайте в хорошо прогретой духовке 15–20 минут. Когда булочки подрумянятся, убавьте жар в духовке до максимально низкой температуры и допеките изделия до готовности.

Готовые булочки надрежьте вдоль с одной стороны и наполните середину сливками, взбитыми с сахаром, ванилином и ликером (коньяком), добавьте измельченные грецкие орехи или миндаль. Сверху посыпьте сахарной пудрой или смажьте сахарной глазурью.

«Карлсон»

Ингредиенты

1 стакан муки, 1/2 стакана воды, 1/2 стакана растопленного сливочного масла, 5 яиц, немного соли, 50 г сахара.

Способ приготовления

В металлическую посуду налейте воду, доведите до кипения, положите растопленное масло, сахар, соль и муку. Варите при непрерывном помешивании 3–4 минуты так, чтобы масса отставала от краев посуды. Затем снимите тесто с огня, охладите и в еще теплое вбивайте по одному яйцу, тщательно перемешивая. Готовое тесто должно иметь консистенцию густой сметаны.

На лист, смазанный маслом, при помощи кондитерского мешка или ложки высаживайте полученную массу в виде круглых колечек диаметром 6–8 см. Выпекайте изделия в жарко разогретой духовке 15–20 минут. После этого можно еще подсушить изделия при более низкой температуре в течение 5–10 минут.

Готовые пирожные посыпьте сверху сахарной пудрой.

«Витязь»

Ингредиенты

1 стакан муки, 1 стакан воды, 100–120 г масла, 4–5 яиц, соль на кончике ножа.

Для крема: 1 стакан сливок, 100 г сахара, 1/4 пакетика ванилина, 2 ст. л. лимонного сока, немного разбавленного кипяченой водой.

Способ приготовления

В воду положите масло, соль и доведите до кипения. Всыпьте всю муку сразу и перемешайте, чтобы не было комочков. Снимите смесь с огня, остудите до 70 °С и добавляйте яйца (по одному) при непрерывном помешивании. Когда масса начнет тянуться, сформируйте из нее продолговатые узкие булочки и выложите на противень, смазанный маслом. Соблюдайте расстояние между булочками (примерно 5 см).

Выпекайте в жарко разогретой духовке. Как только булочки немного подрумянятся, уменьшите жар в духовке.

Готовые изделия остудите, а затем сбоку сделайте продольный разрез и наполните сливочным кремом, хорошо взбитым с сахаром, ванилином и разведенным лимонным соком. Сверху посыпьте пирожные сахарной пудрой или смажьте сахарной глазурью.

«Сенокос»

Ингредиенты

200 г муки, 200 г масла, 1/2 стакана воды, 1 г соли.

Для крема: 100 г сахарной пудры, 1/4 стакана молока, 1 ч. л. муки, 1 г ванилина, 4 яйца, 50–70 г орехов для посыпки.

Способ приготовления

Муку насыпьте на доску горкой, в углубление посередине вливайте холодную воду, в которой растворена соль. С помощью ножа замесите тесто и поставьте на 30 минут в холодильник. Готовое тесто положите на посыпанную мукой доску и раскатайте в пласт толщиной 1 см. На середину положите кусок масла толщиной в 2 раза больше пласта теста, а по величине – в 2 раза меньше пласта. Закройте пласт масла краями теста в виде конверта и раскатайте скалкой. Затем еще раз сложите пласт пополам и раскатайте по длине так, чтобы заложенный край оставался справа. Этот процесс повторите еще 2 раза, после каждого раскатывания помещая тесто в холодильник на 15 минут. В последний раз раскатайте тесто слоем толщиной 3–5 мм, разрежьте на 2 части и выпекайте на листе в нежаркой духовке.

Вскипятите молоко с ванилином. Взбейте желтки с сахаром и мукой, долейте горячее молоко. Эту массу доведите на огне до густоты сметаны, добавив в конце процедуры взбитые белки. Помешивая, прогрейте всю смесь на огне. Затем смажьте этой смесью остывший выпеченный пласт теста и покройте вторым пластом.

Сверху также смажьте кремом и посыпьте рублеными орехами (грецкими или лесными). Разрежьте изделие на ровные куски размером 6×10 или 4×7 см.

«Весенняя капель»

Ингредиенты

300 г муки, 200 г масла, 1 яйцо, 0,5 г лимонной кислоты, 1 г соли, 1/2 стакана воды.

Для крема: 150 г масла, взбитого с 1/2 банки сгущенного молока.

Способ приготовления Приготовьте тесто, как указано в рецепте для пирожного «Сенокос», только при замешивании теста не забудьте добавить яйцо и лимонную кислоту. Хорошо охлажденное тесто раскатайте в пласт толщиной 3–4 мм и нарежьте маленькие треугольники (3–5 см)и квадраты немного большего размера. Можете сочетать кружки и квадраты, кружки и овалы, кружки и звездочки и т. д. Готовые фигурки выпекайте на листе, смазав их сверху яичным белком и посыпав сахаром. Готовые элементы пирожных соедините с помощью крема.

Пирожное «В гостях у мамочки»

Ингредиенты

400 г сливочного масла или маргарина, 600 г муки, 1/2 стакана воды, 1 яйцо, соль на кончике ножа.

Для крема: 1/2 банки сгущенного молока, 150 г сливочного масла.

Способ приготовления

Замесите тесто из яйца, воды и 1,5 стакана муки, как на вареники, посолите. Остальную часть муки порубите с маслом до образования однородной массы. Раскатайте тесто в прямоугольный пласт толщиной 0,5 см, положите в него второе тесто в середину, заделайте конвертиком и поставьте в холодильник на 30 минут. Затем выньте его из холодильника, раскатайте в пласт толщиной 1 см, сложите вчетверо и поставьте в холодильник на 30 минут. То же самое проделайте и в третий раз.

После чего раскатайте тесто в пласт толщиной 1 см, вырежьте из него ромбики, квадратики, прямоугольники, уложите на противень и поставьте в горячую духовку. Выпекайте 30–40 минут при температуре 220 °С.

Взбейте масло со сгущенным молоком и намажьте им готовые пирожные, соединив их попарно. Верхний слой украсьте любой свежей ягодой (можно замороженной).

«Звездный нектар»

Ингредиенты

1 стакан муки (с горкой), 75–80 г масла, 2 яйца, 120 г сахарной пудры, 1/2 апельсина (или 1 мандарин), 1 ст. л. воды.

Для крема: 1/2 банки сгущенного молока, 100–150 г масла, 2 ст. л. коньяка или ликера.

Способ приготовления

Приготовьте тесто, как для пирожного «Колодец», только положите в тесто одни яичные желтки, отделив их от белков, и цедру апельсина (мандарина) вместе с соком. Добавьте сахарную пудру. Хорошо застывшее тесто раскатайте в пласт толщиной 4–5 мм и нарежьте в виде небольших звездочек.

Выпекайте на листе, смазав их сверху белком яиц. Украсьте пирожные кремом из хорошо взбитого со сгущенным молоком и ликером масла.

«Седой карлик»

Ингредиенты

200 г муки, 100 г масла, 1/3 стакана сметаны, 50 г сахара, 1 г соли.

Способ приготовления Приготовьте тесто, как для пирожных «Колодец», только вместо яйца возьмите сметану. Застывшее в холодильнике тесто раскатайте, нарежьте стаканом маленькие полумесяцы толщиной 0,5 см. Выпекайте на листе в хорошо прогретой духовке, смазав их сверху яичным желтком и обильно посыпав сахаром.

«Иллюзия»

Ингредиенты

600 г сахара, 10 яиц, 5 г ванилина.

Способ приготовления Белки отделите от желтков и поставьте на холод на 30 минут. Взбивайте 18–20 минут, добавляя при этом сахар и ванилин. Образовавшуюся массу кладите на противень ложкой (лучше на пергаментную бумагу) и выпекайте при температуре 100–120 °С.

«Стрекоза»

Ингредиенты

3–4 белка яиц, 150 г сахара, 2/3 стакана измельченных грецких орехов.

Способ приготовления Взбейте белки с небольшим количеством сахара, постепенно добавляя оставшуюся часть, затем добавьте измельченные орехи. Готовую массу, хорошо взбитую в пену, разложите ложкой на листе, смазанном маслом. Тесто сформируйте в виде овальных палочек длиной 7–8 см. Выпекайте в умеренно разогретой духовке до затвердения.

«Клубничные горки»

Ингредиенты

4–5 белков, 300 г сахарной пудры, 1/2 стакана клубничного пюре, 3 г ванилина.

Способ приготовления

Белки отделите от желтков и сильно охладите. Охлажденные белки взбивайте, пока их объем не увеличится в 3–4 раза. Всыпьте сахарную пудру, ванилин, положите клубничное пюре и продолжайте взбивать до образования крепкой пены. Готовую массу ложкой выложите на противень в виде небольших горок. Выпекайте в слабо разогретой духовке, пока изделия не высохнут.

«Адмирал» (бисквит с безе)

Ингредиенты

1/2 стакана муки, 1/2 стакана сахара, 4 яйца, 1 ст. л. растительного масла, 2–3 г гвоздики.

Для крема: 4 белка, 1 стакан сахара, 250 г масла, 50–100 г распущенного шоколада, 50 г орехов, 1 г лимонной кислоты, 1 ч. л. растворимого кофе, 1 ст. л. рома, ликера.

Для «безе»: 1 стакан сахара, 4 белка, 1 г ванилина.

Способ приготовления

Во взбитые с сахаром яйца добавьте растительное масло, гвоздику, муку. Тщательно перемешайте. Испеките прямоугольные бисквитные коржи обычным способом. Затем приготовьте безе. Взбейте белки, добавляя небольшими порциями полстакана сахара и ванилин. Непрерывно помешивая, добавьте оставшийся сахар, взбивайте 15–20 минут. Готовую массу ложкой выкладывайте на лист и пеките до полного подсушивания при температуре 100–120 °С.

Готовые лепешки безе охладите, приготовьте крем для прослойки: во взбитое сливочное масло добавьте белки, взбитые с сахаром, кофе и коньяк (ром, ликер). Теперь приступайте к формированию слоев: нарежьте бисквит ровными квадратами и составьте пирожные из двух квадратов и одного круглого безе посередине, промажьте все слои кремом. Сверху полейте растопленным шоколадом и украсьте ядрами орехов.

«Сиамские близнецы»

Ингредиенты

3 яйца, 300 г сахара, 2 г ванилина, 1 ст. л. лимонного сока.

Для крема: 50 г шоколада, 50 г масла, 1/3 стакана молока, 1 г ванилина, 3–4 ст. л. сахара.

Способ приготовления

Белки отделите от желтков и взбивайте до увеличения объема в два раза. Влейте лимонный сок, добавьте ванилин и взбивайте до получения пышной массы еще минут 10–15. Через трубочку диаметром 1,5–2 см выпустите на противень, смазанный маслом, круглые лепешки.

Выпекайте 30–50 минут при умеренной температуре. После выпечки соедините по две лепешки между собой кремом, который готовится так: в нагретое молоко добавьте сахар, ванилин, растопленный или тертый шоколад и доведите до кипения на медленном огне. Добавьте масло и варите до загустения.

«Счастливый принц»

Ингредиенты

150 г сахара, 5 яичных белков, щепотка соли, 1 г ванилина.

Для крема : 1 стакан сливок, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. лимонного сока, 50 г измельченных грецких орехов.

Способ приготовления

Белки отделите от желтков, добавьте соль, взбейте в густую пену. Продолжайте взбивать, постепенно добавляя половину всего сахара. Затем добавьте оставшийся сахар и хорошо размешайте массу, не взбивая. Готовую смесь выложите ложкой на противень, покрытый пергаментной бумагой, и выпекайте в слабо разогретой (100 ˚С) духовке в течение 2–2,5 часа до полного высыхания.

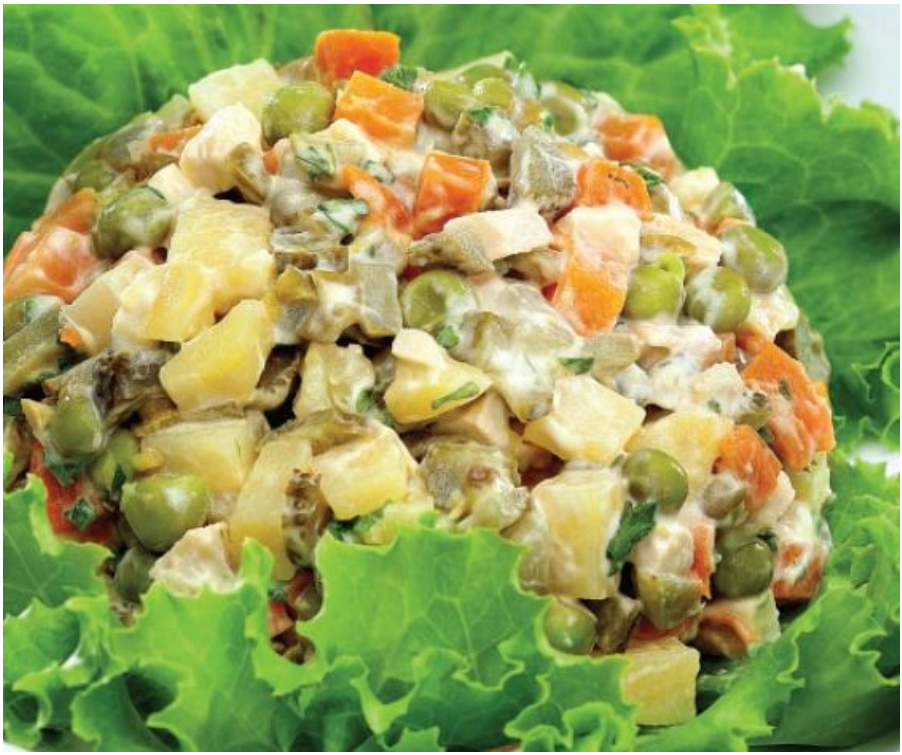
Готовые изделия остудите, сделайте посередине углубления, которые наполните сливками, взбитыми с сахаром, лимонным соком и орехами.

Приложение

Салат «Цезарь»

Салат «Винегрет»

Салат «Греческий»



Салат «Оливье»

Канапе

Борщ

Окрошка

Солянка сборная

Куриное филе с грибами и овощами

Рагу

Котлеты

Стейк с овощами

Тушеная телятина

Шницель

Тефтели

Рыба с овощами

Холодец

Пельмени

Вареники

Пельмени в горшочке

Драники

Плов

Голубцы

Спагетти с лисичками

Омлет

Блинчики

Пирог с вишней

Торт «Наполеон»

Пирог с черникой

Кекс

Пончики

Коктейль молочный с апельсином